

# Schnelle Hackpfanne mit Hörnchennudeln & Gemüse

Alles wird ganz praktisch nur in einer Pfanne gekocht - auch die Nudeln. Das schnelle Essen schmeckt der ganzen Familie und steht in nur 25 Minuten auf dem Tisch.

Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
10 Min.	15 Min.	25 Min.

Portionen: 4 Personen



★★★★★  
330 Bewertungen

## ZUTATEN

- ☐ 500 g Rinderhackfleisch fleischlose Alternative: z.B. Soja-Hack
- ☐ 250 g Hörnchennudeln alternativ andere Mini-Nudeln mit ca. 7-8 Minuten Kochzeit
- ☐ 1 Liter Gemüsebrühe Brühwürfel oder selbst gemacht
- ☐ 1 Stange Lauch in feine Streifen geschnitten
- ☐ 300 g Paprika, rot klein gewürfelt
- ☐ 30 g Tomatenmark
- ☐ 2 EL Pflanzenöl z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- ☐ 1 Prise Zucker
- ☐ Salz, mildes Paprikapulver (edelsüß), schwarzer Pfeffer zum Würzen und Abschmecken
- ☐ Creme Fraiche und frische Petersilie zum Servieren

## ANLEITUNG

- Als erstes erhitzt Du **2 EL Pflanzenöl** in einer großen **Pfanne** und brätst das 500 g **Rinderhackfleisch** darin auf höchster Stufe **kräftig krümelig** an, **dabei** schon mit einer guten **Prise Salz** würzen.



- In der Zwischenzeit die 300 g **Paprika** waschen und in kleine Würfel schneiden sowie die 1 Stange **Lauch** putzen, waschen und in feine **Ringe** schneiden.

***TIPP:** Du kannst auch noch anderes klein geschnittenes Gemüse verwenden das Du im Kühlschrank hast, wie z.B. Möhren. Je bunter desto schöner.*



3. 30 g **Tomatenmark** unter das **Hackfleisch** rühren kurz **anbraten** sowie direkt im Anschluss das klein geschnittene **Gemüse** für ca. **3 Minuten** mit anbraten und nochmal alles mit etwas **Salz**, mildem **Paprikapulver** und einer Prise **Zucker** würzen.



4. Den Liter **Brühe** dazu gießen, die **Hörnchennudeln** ungekocht unterrühren und alles für **10 Minuten** köcheln lassen. Danach nochmals nach **Belieben** mit **Salz**, **Paprikapulver** und **schwarzem Pfeffer** aus der Mühle abschmecken.



5. Mit gehackter **Petersilie** und **Creme Fraiche** servieren sowie einem knackigen grünen **Salat**. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!



**Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

## WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

*Deine Emmi*

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)

