

Nudel - Gemüse - Hackpfanne

Zutaten:

500 g Hackfleisch
100 g Champignons
300 g kurze Röhrennudeln
2 Tomaten
450 g Zucchini
250 g Möhren
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 EL Kräutermischung
Chilipulver
2 EL Tomatenmark
Parmesankäse (gerieben)
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Knoblauch und Zwiebeln in einer großen Pfanne in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Möhren und Zucchini mit einer Küchenreibe in schmale Streifen reiben.
- Pilze und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Alles zum Hackfleisch geben und 10 Minuten weiter braten.
- Mit den Gewürzen und den Kräutern abschmecken.
- Nudeln ca. 12 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen.
- Nudeln abtropfen lassen und unter die Gemüse-Fleisch-Mischung rühren.
- Vor dem Servieren mit Parmesan überstreuen.