

Nudel - Kohl - Hack - Pfanne

Zutaten:

400 g kleine Nudeln (z.B. Mini Farfalle)
700 g Weißkohl
500 g Hackfleisch
1 Dose Pizzatomen
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Dose Mais
150 g Creme fraîche
150 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl in einer großen Pfanne glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen.
- Kohl in kleine Stücke schneiden.
- Kleinen Kohl (nein, nicht Helmut) unter das Hackfleisch mischen.
- Etwa 3 Minuten dünsten lassen.
- Orangensaft, Mais und Tomaten untermengen.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles zusammen etwa 10 Minuten garen.
- Creme fraîche unterrühren.
- Nudeln abgießen und untermischen.
- Noch einmal abschmecken und servieren.