

Faschierte-Nudelpfanne

Das Rezept für eine schnelle Faschierte-Nudelpfanne ist in kurzer Zeit auf den Tisch gezaubert. Ein schmackhaftes Gericht, wenn es schnell gehen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 500 g | Rinderfaschiertes (Hackfleisch) |
| 2 EL | Pflanzenöl |
| 250 g | Penne (Hörnchen, oder andere Nudeln) |
| 1 Stk. | Karotte |
| 1 Stange | Lauch |
| 200 g | Paprika |
| 30 g | Tomatenmark |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Prise | Paprikapulver (edelsüß) |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Handvoll | frische Kräuter |
| 1 l | Gemüsebrühe |

Zubereitung

1. Um eine **Faschierte-Nudelpfanne** zuzubereiten, erhitzt du als erstes das Pflanzenöl in einer großen Pfanne und brätst das Rinderfaschierte (Hackfleisch) darin auf höchster Stufe kräftig krümelig an. Würze es mit einer guten Prise Salz.
2. Währenddessen wäschst du die Paprika und Karotte und schneidest sie in kleine Würfel. Putze den Lauch, wasche ihn gründlich und schneide ihn in feine Ringe.
3. Rühre das Tomatenmark unter das angebratene Hackfleisch und brate es kurz mit. Füge dann das klein geschnittene Gemüse hinzu und brate alles für ca. 3 Minuten mit an. Würze es erneut mit etwas Salz, mildem Paprikapulver und einer Prise Zucker.

4. Gieße die Gemüsebrühe hinzu und rühre die ungekochten Nudeln ein. Lasse alles für 10 Minuten köcheln. Anschließend kannst du es nach Belieben nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit gehackten Kräutern deiner Wahl bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Käseliebhaber garnieren die Faschierte-Nudelpfanne mit geriebenen Parmesan, Dazu einen grünen Kopfsalat servieren.