

One Pot Makkaroni alla mamma

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hackfleisch Rinderhackfleisch oder gemischtes Hackfleisch
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 EL Tomatenmark
 - 1-2 TL Salz
 - ½ TL Pfeffer
 - 1 TL Paprikapulver edelsüß
 - 600 ml Rinderbrühe oder Geflügelbrühe
 - 1 EL Thymian getrocknet
 - 200 g Crème fraîche
 - 300 g kurze Makkaroni
- 150 g geriebener Käse zum Beispiel Gouda
(evt. Petersilie zu garnieren)



Zubereitung:

- Als Erstes die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein schneiden.
- Tipp: Du kannst den Knoblauch auch durch die Knoblauch-Pressen drücken.
- Eine große Pfanne erhitzen und das Hackfleisch hineingeben. Unter ständigem Rühren das Hackfleisch krümelig, braun anbraten.

- Die Zwiebel- und Knoblauch-Würfel dazu geben und für 1-2 Minuten mit andünsten.
- Danach fügst du das Tomatenmark zum Hackfleisch dazu und röstest es unter Rühren mit an. Das dauert ca. 2 Minuten.
- Jetzt die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Als Nächstes löschst du die Hackfleischmasse mit der Rinderbrühe ab und lässt das ganze einmal aufkochen.
- Crème fraîche und Thymian mit in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen.
- Die Nudeln in die Pfanne geben und unterrühren.
- Das Ganze mit geschlossenem Deckel und bei niedriger Hitze für 15 Minuten kochen lassen.
- Tipp: Da alle Nudeln eine unterschiedliche Garzeit haben, nach 15 Minuten probieren, ob die Nudeln schon weich sind.
- Wenn die Nudeln weich sind, gibst du den geriebenen Käse in die Pfanne. Den Käse gut unterrühren.
- Das One Pot Gericht in der Pfanne servieren und mit etwas frischer Petersilie bestreuen.

Was wird noch benötigt?



Pfanne, Schneidebrett, Messer, Holzlöffel