

Nudeln mit Hackfleischsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rinderhackfleisch
 - Öl zum Anbraten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 Zwiebel
-
- 2-3 Karotten
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 500 g passierte Tomaten
 - 500 g Nudeln
 - 1 Paprika
 - 2 TL Balsamicoessig
 - 10 Blätter Basilikum
 - 1 Zweig / 1 TL Thymian
 - 30 g geriebener Parmesan
 - Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum fein hacken. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Parmesankäse raspeln.

Die Nudeln nach Packungsangaben in Salzwasser kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Hitze reduzieren und den Knoblauch, die Karotten und die Zwiebel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Zwiebeln glasig geschwitzt sind, die Gemüsebrühe, das Essig und die Tomaten zugeben. Die Thymianblättchen abzupfen und zugeben. Das Ganze etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Kurz vor dem Servieren die Paprika und das Basilikum zugeben und nur kurz erwärmen.

Zum Anrichten die Nudeln auf die Teller geben und die Hackfleischsoße darüber gießen, dann etwas Parmesankäse darüber streuen.

Guten Appetit