Italienische Nudelpfanne

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch
- 3 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 800 g Tomaten a. d. Dose
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 2 EL Tomatenmark
- 250 g Bandnudeln
- 4 TL Kräutern, gehackt
- 150 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Hackfleisch zugeben, mitbraten und mit MAGGI Würzmischung 6 würzen.

3. Tomaten abtropfen lassen, die Flüssigkeit mit Wasser auf 3/4 l ergänzen und zu dem Hackfleisch gießen. Aufkochen und MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen.

4. Tomatenmark zufügen, gut verrühren und Bandnudeln zugeben, unterheben und 20 Min. kochen, bis die Nudeln gar sind. Die Tomaten klein schneiden, zugeben, unterheben, mit Kräutern und Käse bestreuen und schmelzen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	733 kcal
Fett	39 g
Protein	45 g

42 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de