



Cremige Hackfleisch-Nudelpfanne

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 100 g Tomaten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 700 ml Wasser
- 150 g Penne Rigate
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne
- 50 g Schmand

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die Zwiebel- und Paprikawürfel zugeben und mitbraten. 600 ml Wasser zugießen und aufkochen. Die Nudeln zugeben. Bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 10 Min. kochen, bis die Nudeln gar sind.
3. In einem Messbecher 100 ml kaltes Wasser mit MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne verrühren und zugießen. Die Tomatenwürfel und den Schmand zugeben und kurz aufkochen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	490 kcal
Fett	22 g
Protein	25 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen