

Zucchini-Hack-Pfanne



Zutaten

- 300 g Spaghetti
- 100 g Zwiebeln
- 150 g Cocktailtomaten
- 300 g Zucchini
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, Blütenansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln und Zucchini dazugeben und mitbraten.
4. Wasser dazugießen, MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne einrühren und aufkochen. Tomaten unterrühren und mit heiß werden lassen. Spaghetti mit der Zucchini-Hack-Pfanne servieren. Dazu schmeckt frisch geriebener Parmesan.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	85 g
Energie	688 kcal
Fett	23 g
Protein	36 g

⌚ 23 Minuten

⊕ 3 Portionen