



Bunte Nudelgesichter

Zutaten

- 250 g Spiralnudeln
- 200 g Möhren
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 100 g Tomaten
- 140 g Mais
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese
- 40 g Käse, 15% Fett absolut

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe ohne Salz bissfest kochen.
2. Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Für jedes Gesicht jeweils einen lange Streifen für den Mund und einen kurzen Streifen als Nase zuschneiden und beiseitelegen. Die restliche Paprika in Würfel schneiden.
3. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Jeweils 2 Scheiben pro Gesicht zur Seite legen und die restlichen Tomaten klein schneiden. Mais abtropfen lassen. Jeweils 2 Maiskörner pro Gesicht beiseitelegen.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin krümelig braten. Kleingeschnittenes Gemüse zugeben und mit braten.
5. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Mais zugeben und abgedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 8-10 Min. kochen, bis die Möhren gar sind.
6. Nudeln kreisförmig auftürmen. Die Tomatenscheiben mit Maiskörnern als Augen platzieren und die Paprikastreifen als Nase und Mund. Die Sauce darum herum verteilen und geriebenen Käse als Haare darüber streuen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	60 g
Energie	508 kcal
Fett	16 g
Protein	29 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen