



Schnelle Nudel-Hackpfanne

Zutaten

- 100 g Penne
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 50 g Zwiebeln
- 75 g gelbe Paprikaschote(n)
- 75 g rote Paprikaschote(n)
- 100 g Tomate(n)
- 1,5 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 2 EL kochendes Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 TL Oregano
- 2 EL Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung

1. Pasta nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und das Hackfleisch darin krümelig braun anbraten. Zwiebel und Paprika zugeben und mit braten. Tomatenwürfel zugeben und alles ca. 4 Min. garen. Gekochte Pasta unterheben.
4. MAGGI Gemüse Brühe, Wasser, Tomatenmark, Aceto Balsamico sowie Oregano verrühren. Mit in die Pfanne geben, unterrühren und mit Parmesan bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	509 kcal
Fett	24 g
Protein	31 g

🕒 18 Minuten

⊕ 2 Portionen