



One Pot Pasta mit Hackbällchen

Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 600 ml kaltes Wasser
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Milch (1,5% Fett)
- 1 EL Worcester-Soße
- 2 EL MAGGI Brühe mit Rind
- 300 g Orecchiette
- 4 Prisen Pfeffer schwarz
- 4 EL Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. MAGGI Fix für Hackbraten in 100 ml kaltes Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben, alles gut vermengen und daraus 8 Hackbällchen formen.
2. In einem breiten Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackbällchen darin rundherum kurz anbraten. 500 ml Wasser, Milch und Worcester-Soße zugießen und zum Kochen bringen.
3. MAGGI Brühe mit Rind, Orecchiette und Pfeffer zugeben, nochmals aufkochen und bei mittlerer Wärmezufuhr bei geschlossenem Deckel ca. 18 Min. köcheln lassen, bis die Nudeln die gewünschte Konsistenz haben und die Flüssigkeit gut aufgesaugt ist. Dabei öfter umrühren.
4. Den Parmesan unterrühren, bis dieser geschmolzen ist. Zum Schluss die Petersilie dazugeben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	73 g
Energie	754 kcal
Fett	31 g
Protein	45 g

⌚ 30 Minuten

⊕ 4 Portionen