

Cremige One Pot pasta



Vorbereitung 5 Minuten

Zubereitung 20 Minuten

Gesamtzeit 25 Minuten

Gericht: Pasta Land: Deutsch Portionen: 6 Kalorien: 525kcal

Zutaten

- 1.5 Bund Frühlingszwiebeln
- 6 EL Olivenöl
- 750 g gehacktes, Schwein
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Paprika, edelsüß
- 6 EL Tomatenmark
- 1 - 2 EL Kräuterfrischkäse
- 450 g Penne
- 3 Tomate
- 1350 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Schmand

Anleitungen

1. Olivenöl im Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten.
2. Etwas Salz, Pfeffer und das Paprikapulver zusammen mit dem Tomatenmark hinzugeben und kurz durchrühren.
3. Kräuterfrischkäse und Nudeln hinzugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die weißen Ringe zusammen mit einer gewürfelten Tomate hinzu geben.
5. Alles für ca. 16 Minuten köcheln lassen bis die Nudeln gar sind und mit Schmand und etwas Salz abschmecken.
6. Mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren und servieren.

Nährwerte pro Portion

Calories: 525kcal | Carbohydrates: 68g | Protein: 34g | Fat: 16g