



One Pot Pasta mit Hackfleisch und Käse



Zutaten

Menge

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
3	Tomaten
2 EL	geschmacksneutrales Öl
500 g	Rinderhackfleisch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
350 g	Nudeln
500 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Ketchup
100 g	Cheddar
½ Bund	Basilikumblätter

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 3227 kJ, 771 kcal, 70,2 g Kohlenhydrate, 44,7 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 96,5 mg Cholesterin, 6,49 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Bei One Pot Rezepten brauchst du nichts anderes außer einen großen Kochtopf. Falls du also keine Spülmaschine hast und Kochen ohne viel Aufwand liebst, ist dieses Rezept genau das Richtige für dich! Wir kombinieren unsere Lieblingszutaten, Nudeln, Hackfleisch und Käse, und zaubern eine köstliche One Pot Pasta im Cheeseburger-Style. Also ran an den Topf und nachkochen! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst schälst und schneidest du die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten in Würfel. Dann das Öl in einen großen Topf geben und das Hackfleisch für 5 Minuten braten bis es krümelig ist. Anschließend salzen und pfeffern und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu geben und alles für weitere 5 Minuten anbraten.

Step 2:

Nun die Nudeln, die Gemüsebrühe, den Ketchup und die Tomatenwürfel ebenfalls in den Topf geben und gut durchrühren. Die Nudeln unter gelegentlichem Rühren 10-12 Minuten al dente kochen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Während die Nudeln kochen, kannst du schon einmal den Cheddar grob reiben und das Basilikum kleinhacken.

Step 4:

Wenn die Sauce schön cremig ist und die Nudeln die gewünschte Konsistenz haben, musst du nur noch den Käse und das Basilikum einrühren und die One Pot Cheeseburger Pasta servieren.