

Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf Pasta



Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerö. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Speck
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika

- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- $\frac{1}{2}$ rote Habanerö
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml Gemüsefond
- Butter

- Hörnchennudeln

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.



Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanerö ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanero und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.