

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Rinderhackfleisch

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Fleisch

80 g	Eiernudeln	1 Teel.	Paprikapulver
400 g	Rinderhack - durch die grobe -Scheibe gedreht	1	Tas. Gemüse- oder -Fleischbrühe
1/2	Rote Zwiebel	1 Prise	Rotwein
1	Essl. Butterschmalz	50 g	Lauch
1/2	Knoblauchzehe	50 g	Karotten
	Jodsalz	50 g	Sellerie
	Pfeffer - aus der Mühle	1 Teel.	Butter
1	Essl. Mehl	6	Basilikumblätter - oder mehr
		2	Tomaten

Die Nudeln in Salzwasser auf den Biss garen. Die Zwiebeln fein hacken und in Butterschmalz glasig dünsten.

Den klein gehackten Knoblauch und das Rinderhack in eine Pfanne geben. Mit Jodsalz/Pfeffer würzen. Gut anbraten. Hackfleisch mit etwas Mehl und Paprikapulver bestäuben, mit Brühe angießen. Einen Schuss Rotwein sowie das fein gehackte Gemüse dazugeben und köcheln lassen.

Die Tomaten in heißes Wasser legen, anschl. enthäuten, vierteln, entkernen und in Butter ganz kurz dünsten. Mit gehacktem Basilikum bestreuen. Nudeln abtropfen lassen, auf Teller anrichten, mit der Rinderhackfleischsauce servieren, mit den Basilikumtomaten garnieren.