

LINGUINE MIT HACKFLEISCH IN PARMESAN-SAHNE SAUCE

LINGUINE MIT HACKFLEISCH IN PARMESAN-SAHNE SAUCE

Pasta ist lecker, Pasta geht schnell, Pasta geht eigentlich immer! Für dieses Rezept ist ein wenig Hackfleisch zusammen mit Tomaten, Pilzen, etwas Knoblauch, Parmesan und Schlagsahne in der Pfanne gelandet. Eben das was gerade so im Kühlschrank war. Meine Linguine mit Hackfleisch in Parmesan-Sahne Sauce sind eine ganz einfache und feine Kombination für ein unkompliziertes und leckeres Abendessen zu zweit!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Linguine

etwas Rapsöl

250g Hackfleisch

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

4-5 Champignons

200g Cocktailtomaten

100ml Schlagsahne

1/2 Bund Petersilie

80g Parmesan

ZUBEREITUNG:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch dazu geben und anbraten bis es krümelig wird. In einem ausreichend großen Topf das Salzwasser für die Pasta erhitzen und die Nudeln ins kochende Wasser geben. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Alles mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Die Champignons klein schneiden und untermengen. Eine kleine Kelle vom Nudelwasser und die Schlagsahne in die Pfanne geben und den Parmesan hinein reiben. Die Tomaten vierteln und die Petersilie fein hacken und einrühren.



Die Pasta abgießen und unter die Sauce mengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Pasta auf zwei passende Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!

