

SPINAT TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH, KÜRBIS UND ZUCCHINI IN KÄSESAUCE

SPINAT TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH, KÜRBIS UND ZUCCHINI IN KÄSESAUCE

Passend zur Jahreszeit sind diese Spinat Tagliatelle mit Hackfleisch, Kürbis und Zucchini in Käsesauce eine kleine Variation der Nudeln mit Hackfleisch, Champignons und Zucchini in Käse-Sahne-Sauce. Sehr lecker und absolut unkompliziert.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spinat Tagliatelle

300g Schweinehackfleisch

1 Zucchini

1/4 Hokkaido Kürbis

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400g Schmelzkäse

200g Schmand

ca. 50ml Milch

Salz & Pfeffer

Muskat

etwas Zucker

etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden und in etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und alles anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln in Salzwasser kochen.

Die Zucchini halbieren und in feine Scheiben schneiden. Aus dem Kürbis 1/4 heraus schneiden. Die Kerne entfernen und nochmal in drei Spalten teilen. Die Kürbisspalten schälen und in Scheiben

schneiden.

Den Kürbis zuerst in die Fleischpfanne geben. Er braucht etwas länger zum Garen als die Zucchini.

In einem kleinen extra Topf den Schmelzkäse, Schmand und die Milch zu einer Sauce zerschmelzen lassen. Mit Pfeffer, etwas Zucker und Muskat würzen.

Die Zucchini mit in die Fleisch-Kürbis Pfanne geben und nach ca. 2-3 Minuten die Käsesauce untermengen. Noch kurz bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die Nudeln abseihen und mit der Sauce auf dem Teller anrichten.

Fertig - schnell, lecker und passend zum Herbst ein schönes Farbspiel!