

TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH UND PAPRIKA

Dieses Rezept enthält Werbung

TAGLIATELLE MIT HACKFLEISCH UND PAPRIKA

Pasta zum Mädelsabend geht immer – so gesehen war es ganz klar, was es am vierten Tag meines Rewe Nachhaltigkeits Selbsttests geben sollte. Beide Mädels waren da um beim Beschriften der Hochzeitseinladungen zu helfen und während die zwei mit feiner Handschrift und Sinn für Präzision die Namen und Absenderaufkleber angebracht haben stand ich in der Küche. Natürlich gab es schon zur Begrüßung ein Glas Wein – in diesem Fall ein Bio Chardonnay der ausgesprochen gut angekommen ist. Zitat die 7-köpfige Raupe: „Der schmeckt gut – obwohl der Bio ist! Sonst schmeckt Bio ja immer ein bisschen sch****“ Ja, der schmeckt. Für die Pasta hatte ich Bio Tagliatelle, Schlagsahne, Paprika und Cocktailtomaten mit dem Pro Planet Label, Bio Hackfleisch und regionale Champignons eingekauft. Wie gestern schon erwähnt sind die Paprika leider nicht regional gewesen, aber ich denke die Tatsache, dass eher Nützlinge als Pestizide verwendet werden ist definitiv ein Pluspunkt. Die Mädels waren am Ende der Abends auf jeden Fall satt und zufrieden – und ich war super happy wie schön die Karten verpackt waren... das ist Teamwork!



Zutaten für 4 Personen:

400g gemischtes (Bio-) Hackfleisch

1 Zwiebel

250g braune Champignons

etwas (Bio-) Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 grüne Paprika

2 Knoblauchzehen

200ml (Bio-) Weißwein

150g Schlagsahne

1 (Bio-) Zitrone

150g Cocktailtomaten

700g (Bio-) Tagliatelle

etwas Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und beides zusammen sanft anschwitzen. Die Champignons klein schneiden und dazu geben. Das Hackfleisch untermengen, mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und unter regelmäßigem rühren anbraten.



Die Paprika klein würfeln und mit in die Hackfleischpfanne geben.



Mit Weißwein ablöschen, den Wein etwas einreduzieren lassen und die Schlagsahne einrühren. Parallel die Pasta in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben.



Die Cocktailtomaten vierteln und kurz in der Pfanne mit erwärmen. Die Schale von der Zitrone in die Sauce reiben und den Saft aus der halben Zitrone dazu geben.



Die Sauce abschmecken und die Tagliatelle abgießen. Die Pasta auf alle Teller verteilen und die Sauce darüber geben.

Mit einem oder zwei Gläsern Weißwein servieren...



Diese Aktion findet in freundlicher Kooperation mit der Rewe Nachhaltigkeitsinitiative "Gemeinsam Gutes tun" statt. Alle Erfahrungen die ich im Laufe dieser Woche sammle und alle Eindrücke über die ich hier berichten werde entsprechen meiner persönlichen Meinung und sind davon unbeeinflusst.

