

# PASTA MIT HACKFLEISCH UND LAUCH

## PASTA MIT HACKFLEISCH UND LAUCH

Wenn ich Mittags überhaupt keine Idee habe was es Abends zum Essen geben soll, dann nehme ich beim Einkaufen oft etwas Hackfleisch mit. Irgendwas wird sich dann schon ergeben. Oft ist das eine leckere und schnelle Pasta - während die Nudeln kochen wird das Fleisch gebraten und nach Lust und Laune gewürzt. Ein paar Kräuter oder etwas Gemüse kann man dann passend zum Inhalt vom Kühlschrank dazu geben und schon steht ein ganz unkompliziertes Gericht auf dem Tisch. In diesem Fall war das bei mir eine Pasta mit Hackfleisch und Lauch.

Klingt unspektakulär? Mag sein, aber neben der unschlagbaren Zeit von knapp 15 Minuten hat die Pasta eine super kurze Zutatenliste und schmeckt richtig, richtig lecker. Definitiv mehr als ein Grund ihr einen zweiten Blick zu widmen! Alternativ könnt ihr mit ähnlichen Zutaten natürlich auch eine Käse-Lauch Suppe zaubern... die sollte ich unbedingt auch mal wieder zaubern.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Rinderhackfleisch

Rapsöl

Pfeffer & Salz

1/2 TL Garam Masala\*

2 EL Schmand (ca. 1/2 Becher - 75g)

1/2 Lauchstange (das grüne Ende)

4-5 Champignons

200g Spirelli

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta hinein geben. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die geviertelten Champignons hinein geben. Anbraten bis die Pilze Farbe bekommen, dann das Hackfleisch dazu geben. Unter regelmäßigen wenden braten bis das Fleisch krümelig zerfällt. Alles mit Salz, Pfeffer und Garam Masala kräftig würzen. Den Lauch in dünne Ringe schneiden und untermengen.

Die Nudeln abgießen wenn sie al dente sind. Die Pasta zurück in den Topf geben und mit dem Schmand vermengen. Die Pilz-Hackfleisch Mischung unterheben und alles bei Bedarf noch mit Pfeffer oder Salz abschmecken.

Die Pasta mit Hackfleisch und Lauch auf zwei passende Teller verteilen und sofort servieren.



Schnell und lecker!



©katha-kocht.de