



One Pot - Nudeln a la Lasagne

Für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

- Lasagneplatten oder Tress
Wellenband Nudeln
- 2 Dosen stückige Tomaten Kräuter
- ½ Tube Tomatenmark
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Rinderhack
- Ca. 1000 ml Wasser
- 3 TL Gemüsebrühe
- 2 TL Pastagewürz (Majoran,
Thymian, Basilikum)
- ½ TL Chili gemahlen
- 1 TL Paprika edelsüß
- Etwas Pfeffer und Salz

Belag:

- Crème Fraiche
- Parmesan am Stück



So wird's gemacht:

Die Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch zerkleinern.

In einem beschichteten Topf das Hackfleisch mit etwas Öl anbraten. Nun gibst du die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Das Ganze würzt du nun mit den Gewürzen und lässt es alles zusammen ca. 5 Minuten ziehen.



Als Nächstes kommt eine halbe Tube Tomatenmark hinzu. Alles gut zusammenrühren und zum nächsten Schritt.

Die stückige Tomaten kommen in den Topf, das Wasser und die Gemüsebrühe ebenfalls. Gut umrühren, denn nun kommen die Nudeln dazu.

Die Lasagneplatten werden in kleine Stücke gebrochen und in den Topf gegeben. (Die Wellennudeln brauchst du nicht klein brechen.)

Alles gut umrühren und für 20 Minuten auf medium Hitze köcheln lassen. Ab und zu bitte umrühren, damit nichts anbrennt. Sollte die Flüssigkeit zu sehr einziehen, bitte noch etwas nachgießen.

Wenn die Nudeln gut durchgezogen sind, kannst du diese anrichten. Als Topping wie bei einer Lasagne ein bisschen Creme Fraiche und Parmesan oder geriebenen Käse darüber streuen.

Ich wünsche dir guten Appetit.

Eigene Notizen: