

Kochen mit Klaus

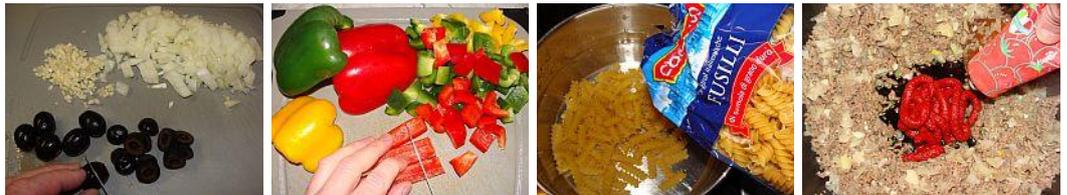
Griechische Hirten-Nudelpfanne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel, 250 g Paprika-Mix, Salz,
- 1 Glas Feta-Mix in Öl, 4 Knobizehen, je 200 ml Rotwein & Brühe,
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 2 EL Bratensaft, 300 g Spiralnudeln,
- 1 Dose geh. Tomaten, 2 EL griech. Würzzubereitung, 1 EL Oregano,
- Pfeffer, 2 EL Petersilie, 15 schwarze Oliven

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Oliven in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe kochen u. abgießen. Feta-Oliven-Mix abtropfen lassen, Öl auffangen.



2. Hack, Zwiebeln, Knobi in 6 EL aufgefangenem Öl anbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen. Mehl einrühren, mit Tomaten u. Wein ablöschen. Paprika zugeben, mit Brühe ablöschen, Bratensaft einrühren u. ca. 20 Min. garen. Oliven u. Nudeln unterheben. Salzen u. pfeffern.



3. Mit Würzmischung u. Petersilie abschmecken. Feta-Mix unterheben.



Tipp des Chaoten: Evtl. noch mit Tzatziki servieren.



Erstellt von Klaus am 22.03.2021