

Kochen mit Klaus

Griechische Nudel-Hack-Pfanne (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rinderhack, 2 rote Zwiebeln, 2 rote & 1 gelbe Paprika, Salz,
- 1 Zucchini, 1 Glas Feta-Oliven-Mix in Öl, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- 3 EL Tomatenmark, 250 ml Brühe, Bratensaft, 1 rote Chili, Rotwein,
- 300 g Fusilli-Nudeln, getr. Oregano, Majoran, Rosmarin & Thymian,
- 2 EL TK-Petersilie, 200 g Schafskäse, 60 g getrockn. Tomaten in Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel achteln, von der 2. einige Ringe abschneiden, Rest mit Knobi fein, Paprika grob u. Zucchini grob würfeln. Zucchini salzen (Wasser abschütten). Tomaten u. Chili fein hacken. Feta-Oliven-Mix abtropfen lassen, Öl auffangen. Feta klein würfeln.



2. Zucchini in Tomatenöl anbraten u. entfernen. Hack mit etwas Feta-Mix-Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Chili, Tomaten u. Paprika mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, getr. Kräuter würzen. Tomatenmark mitbraten u. mit 100 ml Rotwein u. Brühe ablöschen. Bratensaft einrühren u. abgedeckt einige Min. garen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Zucchini zugeben, weitere 10 Min. garen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren, Nudeln abgießen u. mit Feta-Oliven-Mix u. Schafskäse unterheben.



Tipp des Chaoten: Wow, echt griechisch lecker!



Erstellt von Klaus am 12.02.2015