Kochen mit Klausi

Tortiglioni mit Hack-Paprikasauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 220 g Tortiglioni, 300 g Rinderhack, Salz,
- 1 rote Paprika, 150 g Paprika-Chili Frischkäse, Paprikapulver, Pfeffer
- 250 ml Cremefine, 200 ml Milch, 2-3 EL helle Sauce, Chili-Fäden,
- 2 EL Pizzagewürz, Basilikum, Oregano, Majoran, 1 Glas Fetawürfel

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi abziehen u fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. klein würfeln. Tortiglioni nach Angabe zubereiten. Feta abgießen, Öl auffangen.

2. Hack in heißem Fetawürfel-Öl krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mit braten. Salzen u. pfeffern, Paprika mitbraten. Cremefine zugießen, Frischkäse u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Kräuter unterheben.

3. Nudeln abgießen u. mit Feta unter die Paprika-Hacksauce heben.

Tipp des Chaoten:

Mit Chili-Fäden u. Basilikum garniert servieren!

Erstellt von Klausi am 12.09.2018