

Burgunder - Hackfleisch - Sauce - Nudelsauce

Zutaten für: 3 Portionen

3		Frühlingszwiebel(n)
1		Tomate(n)
1	Essl.	Öl (Sonnenblumenöl)
250	Gramm	Hackfleisch, gemischt
		Salz und Pfeffer
250	ml	Wasser
1	Beutel	Sauce (Rotwein-Schalotten-Sauce)

Anleitung:

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomate in Würfel schneiden.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel dazu geben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wasser zugießen. Das Saucenpulver einrühren und die Sauce noch 1 Minute kochen.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe