

Nudeln mit Hackfleisch - Zucchini Soße

Zutaten für: 3 Portionen

300	Gramm	Nudeln
250	Gramm	Hackfleisch, gemischt
2		Zucchini
2	Teel.	Fleischbrühe, Instant
1	klein.	Zwiebel(n)
1	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
		N. B.Rosmarin
		Saucenbinder

Anleitung:

Wasser für die Nudeln aufkochen. Nudeln nach Packungsvorschrift garen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Die Zwiebeln würfeln und hinzu geben. Mit der Brühe, Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Rosmarin würzen. Nun die gewürfelten Zucchini hinzufügen und etwas andünsten. Mit warmem Wasser aufgießen und auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Soßenbinder bis zur gewünschten Konsistenz verdicken.

Nudeln mit der Soße auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe