

Nudelsauce Hack - Porree - Rahm

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Porree
250	Gramm	Champignons
2	Essl.	Öl
400	Gramm	Hackfleisch, gemischtes
400	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
3	Essl.	Saucenbinder, heller
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver, edelsüß
50	Gramm	Parmesan, geriebener

Anleitung:

Porree und Champignons putzen. Porree in Scheiben schneiden, Pilze je nach Größe ganz lassen oder halbieren (man kann auch Pilze aus der Dose verwenden).

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin unter Rühren krümelig anbraten. Porree und Champignons zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Aufkochen lassen und mit Saucenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zum Schluss den Parmesan in die Sauce rühren und erneut abschmecken.

Passt sehr gut zu Nudeln!

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe