

Schweizer - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1	groß.	Zwiebel(n)
500	Gramm	Hackfleisch, vom Rind oder gemischt
250	Gramm	Saure Sahne
400	Gramm	Bandnudeln, breite
		Salz
		Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
		Öl, zum Anbraten

Anleitung:

Breite Nudeln mit Hackfleisch, schnelles Nudelgericht

Die Nudeln bissfest garen.

Währenddessen die Zwiebel in Würfel schneiden, mit dem Hackfleisch in einer großen Pfanne schön anbraten (ich mag es gerne knusprig) und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertig gekochten Nudeln abseihen und in die Pfanne zum Hackfleisch geben. Noch ca. 5 Minuten miteinander in der Pfanne braten lassen. Auf dem Teller kommt dann je nach Belieben mehr oder weniger saure Sahne dran.

Dazu schmeckt ein grüner Salat als Beilage.

Das Rezept habe ich von meiner Mutter, die das mal in der Schweiz gegessen hat. Seitdem werden sie bei uns Schweizer Nudeln genannt.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe