

## Sehr Leckere Hackfleischsoße, die Stark auf die Hüfte ...

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Hackfleisch, gemischt
1	klein.	Zwiebel(n)
2	Becher	Süße Sahne
1	Dose	Erbsen
1	Pack.	Nudeln nach Wahl
		Salzwasser
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver
		N. B.Knoblauch
1	Pack.	Saucenpulver für braune Bratensauce
		N. B.Wasser

### Anleitung:

Das Hackfleisch mit der Zwiebel krümelig braten und würzen. Ein wenig Wasser angießen damit, das Fleisch kochen kann, um weich zu werden.

Wenn das Wasser beinahe verdunstet ist, das Soßenpulver wie eine Würzmischung darüberggeben. Die Sahne dazugeben und das Ganze ein wenig einkochen lassen. Erst kurz vor Schluss die Erbsen zugeben, sonst werden diese zu weich!

Die Nudeln wie gewohnt im Salzwasser kochen und die Soße darüber geben. Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe