



## Mexikanische One-Pot-Pasta

### Description

#### ZUTATEN:

250 g kleine Nudeln (z. B. Penne oder Fusilli)

1 Dose Mais

200 g Kidney Bohnen aus der Dose

200 g Hackfleisch

500 ml Tomaten, passiert

500 ml Wasser

50 ml Limettensaft

1 Paprika, rot

Etwas Paprikapulver

Etwas Chiliflocken

Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

1. Die Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Dann Mais und Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch, Mais sowie Bohnen scharf anbraten.

2. Mit den passierten Tomaten und dem Wasser ablöschen und Paprikawürfel sowie Nudeln hinzugeben. Mit Paprikapulver würzen, den Deckel auf den Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Wenn die Nudeln gar sind, den Topf vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer sowie Chiliflocken und Limettensaft abschmecken.

4. Auf Tellern anrichten und sofort servieren.



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

Januar 21, 2023

**Author**

jeanny

*default watermark*