



Nudeln mit Hackfleischsosse

### Description

*default watermark*



#### Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 1 Dose gewürfelte Tomaten (ca. 400 g)
- 1 TL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- 200 g Cheddar-Käse, gerieben
- Burger-Brötchen oder Reis zum Servieren
- Optional: Gewürzgurken, Tomaten, Salat zum Garnieren

#### Anleitung:

1. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib das Rinderhackfleisch hinzu und brate es an, bis es braun ist. Füge dann die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzu und brate alles für einige Minuten, bis die Zwiebeln weich sind.
2. Füge die gewürfelte grüne Paprika hinzu und brate sie für weitere 2-3 Minuten mit dem Hackfleisch an.
3. Gib die gewürfelten Tomaten und das Tomatenmark in die Pfanne. Würze alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrocknetem Oregano. Lass die Mischung für etwa 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, damit sich die Aromen verbinden und die Sauce etwas eindickt.
4. Streue den geriebenen Cheddar-Käse über die Hackfleischmischung in der Pfanne. Lass den Käse schmelzen, bis er schön verlaufen ist.
5. Serviere die Cheeseburger-Pfanne entweder direkt aus der Pfanne oder auf Burger-Brötchen. Du kannst sie auch mit Gewürzgurken, Tomaten und Salat garnieren. Alternativ schmeckt sie auch köstlich mit Reis als Beilage.

#### Category

default watermark

1. Fleisch

**Date Created**  
März 2, 2024  
**Author**  
jeanny

*default watermark*