



One Pot Pasta mit Hack



40 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Personen

1	Zwiebel(n)
1 Stange(n)	Lauch
3	Karotten
250 g	Champignons
2 EL	Öl
500 g	Rinderhack
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
200 ml	Schlagsahne
750 ml	Gemüsebrühe
500 g	Pasta
etwas	Salz und Pfeffer

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



One Pot Pasta mit Hack



40 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Zwiebel(n) fein würfeln, Lauch und Karotten in halbe Ringe schneiden, Champignons vierteln.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch und die Zwiebelwürfel zugeben und anbraten.
3. Die Karotten, den Lauch, die Champignons, Petrella Schnittlauch, Sahne, Gemüsebrühe, Pasta, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles unter Rühren aufkochen lassen.
4. Bei reduzierter Hitze unter gelegentlichem rühren solange köcheln lassen bis die Nudeln gar sind und die Soße schön cremig ist.