

Schnelle Fleisch- Nudel-Pfanne

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Rinderhack

250 g Schweinehack

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 1/2 TL Salz

1/8 TL Pfeffer

1 TL Basilikum

100 g Tomatenmark

4 Tassen Wasser

1 Dose Pilze

2-3 Tassen Nudeln

3 EL Blauschimmelkäse (kleinhacken)

1/4 Tasse SEEBERGER-Walnußkerne

Zubereitung:

Hackfleisch anbräunen, restliche Zutaten hinzufügen und mit den Nudeln zum Kochen bringen. Bei kleinerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.

Vor dem Servieren Blauschimmelkäse und SEEBERGER-Walnußkerne hineinrühren.

EIN
UNVERGESSLICHES
ERLEBNIS

