

Nudel - Pfanne

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln (vorzugsweise Spirelli)
		Salzwasser
8		Möhre(n)
500	Gramm	Gehacktes
150	Gramm	Erbsen (TK)
1		Zwiebel(n)
1		Knoblauchzehe(n)
		N. B. Öl oder Bratenmargarine
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver
		Currypulver
		N. B. Wasser oder Brühe

Anleitung:

Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Diese dann mit dem Hackfleisch anbraten. Die Möhren schälen und in Scheiben hobeln, dazugeben und diese kurz mit anbraten (sollten aber nicht viel Farbe kriegen), dann mit Wasser angießen (oder auch mit Brühe).

Ca. 10 min. schmoren lassen, danach die Erbsen dazugeben und alles so lange schmoren lassen, bis die Möhren gar sind. In der Zwischenzeit die Nudeln wie gewohnt im Salzwasser kochen und abgießen. Wenn die Möhren gar sind, die Nudeln mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken, mit den Gewürzen abschmecken und fertig.

Diese Pfanne ist sehr variabel. Eigentlich gehören noch Pilze dazu, aber die mag bei uns keiner. Zum Schluss kann man auch noch saure Sahne oder Creme fraiche dazugeben, das schmeckt auch sehr gut. Meine Kinder lieben dieses Gericht.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe