

## Hackpfanne mit Pasta

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Gehacktes
- 150g Champignons
- 1 Zwiebel
- 200g Kochsahne
- 400g Pasta
- Petersilie 10g
- 1TL Gemüsebrühe, 0,5g gemahlener Piment
- 1 Knoblauchzehe
- Öl, Wasser, Salz, Pfeffer

- 1) Pasta in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und beiseite stellen.
- 2) Knoblauch abziehen, Petersilie fein hacken, Champignons vierteln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
- 3) Im großen Topf Öl erhitzen, Knoblauch hineinpresse und Zwiebeln, Hack sowie Champignons dazugeben, 3-5min anbraten.
- 4) Topfinhalt mit 200ml Wasser ablöschen, Gemüsebrühe einrühren und 5-7min köcheln.
- 5) Mit Kochsahne ablöschen, Pasta dazugeben und 1-2min weiterköcheln. Petersilie, Piment dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Guten  
Appetit