

Gelbe Rüben Hackfleisch Pasta



Ihre Kinder haben keine Lust auf Gemüse, dann verstecken sie es einfach sehr klein gehackt in der Pasta-Sauce.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Penne oder andere Pasta	in Salzwasser al dente kochen.
400 g Gelbe Rüben	putzen und in feine Scheiben schneiden, in wenig
Gemüsebrühe	weich kochen.
500 g gemischtes Hackfleisch	in einer Pfanne krümelig rüsten, mit
1 Glas Tomatensugo (siehe Einkochen)	aufgießen. Die weichen Gelben Rüben zugeben. Mit
Salz, Pfeffer, Zucker	abschmecken. Mit
2 Eßl Frischkäse mit Kräutern	verfeinern. Die Nudeln untermengen. Mit

geriebenem Emmentaler oder Parmesan	servieren.
--	------------

Tipp: Die Gelben Rüben können auch im Nudelwasser mitkochen. Hierzu einfach in das kochende Salzwasser geben und nach ca. 10 Minuten die Pasta zufügen.