

Paprika-Hackfleischpfanne mit Reismudeln



Kennen sie die griechischen Reismudeln? Das sind Nudeln welche wie Reiskörner geformt sind. Sie lassen sich auch prima zu Risotto verarbeiten. Hier mal ein Auflaufrezept.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Hackfleisch gemischt	in einer Pfanne anbraten
2 Zwiebeln	klein hacken und zugeben
1 Knoblauchzehe	ebenfalls klein hacken und zugeben
4 Eßl Tomatenmark	zugeben und mitrösten, bis das Tomatenmark leicht kamellisiert.
Salz, Pfeffer, Oregano	zum würzen.
1 - 2 rote Paprikaschoten	entkernen, in Streifen schneiden und anschließend fein gewürfelt zugeben.
400 ml Gemüsebrühe	angeißen
200 ml Sahne, evtl. 2 Eßl Creme Fraiche	unterrühren.
300 g Kritharaki Nudeln in Reisform	unterrühren. In eine Auflaufform geben. Mit

150 g Schafskäse oder anderem geriebenen Käse	bestreuen.
---	------------

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	20-30 Min bräunen, bis die Nudeln weich sind und der Käse schön gebräunt ist.

Dazu schmeckt ein schöner gemischter Salat aus dem Garten.

