



## 15-Minuten-Pfanne

Das Hack anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in nicht zu dünne Ringe schneiden und die Paprika würfeln. Zum Hack geben und kurz mit anbraten. Die Brühe angiesen und die Gabelspaghetti unterrühren. Unter Rühren die Nudeln gar kochen lassen. Dann evtl. mit Soßenbinder oder Soßenpulver (oder Mehl) die 15-Minuten-Pfanne andicken. Abschmecken mit evtl. noch etwas Curry.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Bund Frühlingszwiebel(n)
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 250 g Hackfleisch
- 500 ml Brühe
- 125 g Nudeln (Gabelspaghetti)
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- evtl. Saucenbinder

**Verfasser:** (Daniela)



www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

www.chefkoch.de

