



Curryrahm - Nudeln

Schnellgericht

Die Nudeln nach Anweisung knapp bissfest garen. In dieser Zeit die Sauce zubereiten: Porree/Lauch putzen, waschen, dann in feine Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin krümelig braun anbraten. Lauchringe zufügen. Ananas abtropfen, Saft aufheben, alles ca. 5 Min. stark anbraten, dann mit etwas Saft ablöschen. Currypulver, gekörnte Brühe + gemahlene Pfeffer nach Geschmack zufügen, Ketchup + Tomatenmark zugeben, gut rühren, evtl. noch etwas Ananassaft zugeben.

Bei geschlossenem Deckel 5-8 Min. auf kleiner Stufe garen. Dann die Sahne zufügen, die Nudeln abschütten + sofort mit der Sauce vermengen.

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



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Nudeln (Spirelli-Nudeln),
gegart
- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Stange/n Lauch
- 2 EL Öl (Olivenöl)
- 1 Dose/n Ananas in Stücken
- 3 EL Curry
- 1 EL Brühe, gekörnt
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 6 EL Tomatenketchup
- 4 EL Tomatenmark

Verfasser: bettyL

