

Spirelli-Topf

5 Personen

1kg Hackfleisch

1 große Zwiebel (gewürfelt)

1 Knoblauchzehe (fein gehackt)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

2 ½ l Fleischbrühe

500g Spirelli-Nudeln

2 Becher Sauerrahm (Schmand/Creme fraiche)

Zwiebel und Knoblauch mit Hackfleisch in einem großen Topf gut anbraten.

Mit den Gewürzen kräftig würzen, ca. 15 Minuten braten lassen.

Mit Fleischbrühe ablöschen und ca. 30 Minuten garen.

Spirelli-Nudeln zugeben, 15 Minuten mitgaren und nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren den Sauerrahm unterrühren.