

One Pot Pasta à la Lasagne

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Hackfleisch, gemischt
2 EL	Pflanzenöl
2	Zwiebeln
1	kleine rote Paprika
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
1 EL	Paprikapulver
1 EL	Oregano
3 EL	getr. Italienische Kräuter
500 g	passierte Tomaten (Tetra Pack)
400 g	Tomatenstücke (Dose)
300 g	Bandnudeln
6 EL	Parmesan
ca. 3 EL	Crème fraîche Kräuter
einige	Basilikumblätter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten.
- Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, würfeln und zum Fleisch geben.
- Paprika waschen, ebenfalls würfeln und in der Pfanne mit andünsten.
- Tomaten und Tomatenstücke dazugeben.
- Alles mit den den Gewürzen und Kräutern würzen.
- Bandnudeln unterrühren und in der Hackfleischsoße gar kochen.
- Zum Schluss etwas Crème fraîche unterrühren.

Tipp:

Die Pasta mit Parmesan verfeinern und nach Belieben mit Creme fraîche und Basilikumblätter garnieren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 573 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
835 kcal	40,5 g	77,8 g	43,2 g	297 mg