

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Hackfleischpfanne

für 2 Personen

300g Hackfleisch - 4 große Tomaten - 1 Paprika - 2 große Schalotten - 1 Knoblauchzehe - 1 Chillischote - 300g Nudeln - 50ml Sahne - 1/2 Lauch - 50ml Wasser oder Gemüsebrühe - etwa eine halbe Tasse Nudelwasser - etwas Tomatenmark - Gewürze

Nudeln aufsetzen und nach Packungsanleitung garen.

Beim späteren Abschütten einen Teil des Nudelwassers auffangen.

In Butterschmalz die klein geschnittenen Schalotten und den klein geschnittenen Knoblauch anbraten. Hackfleisch hinzu geben und stark würzen (Hackfleisch nimmt viel Geschmack weg!).

Während das Hackfleisch anbrät die Tomaten, die Paprika, die Chillischote und den Lauch kleinschneiden. Kerne der Schote entfernen, wenn kein allzu scharfer Geschmack erwünscht ist.

Die Chillischote und die Tomaten hinzugeben und anbraten, damit die Tomaten langsam zerfallen.

Wenn die Tomaten schon einiges an Konsistenz eingebüßt haben mit dem Wasser aufgießen.

Wer etwas Salz im Hackfleisch vermisst, nimmt Gemüsebrühe. Weiter köcheln lassen und nach und nach den Lauch und die Paprika dazu geben.

Wenn alles Wasser verkocht ist mit ca. einer halben Tasse des Nudelwassers wieder aufgießen. Sahne ebenfalls direkt untermengen.

Alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken, klein gehackte Petersilie unterheben und abschließend unter die Nudeln heben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Guten Appetit und viel Freude beim Essen!