Bunte Hackbällchen Nudelpfanne

Zutaten für 5 Portionen

Für die Hackbällchen

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 altbackenes Brötchen
- 50 g Paprika (rot)
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz

Für die Sauce

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Gemüsebrühe
- 400 g gehackte Tomaten
- 150 g Erbsen
- 100 g Mais
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Paprikapulver

Außerdem

- 200 g Nudeln
- 50 g geriebener Parmesan

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Weiche das Brötchen in Wasser ein und drücke es anschließend aus. Schneide eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe und die Paprika in kleine Würfel. Gib alle Zutaten für die Hackbällchen in eine Schüssel und verknete sie miteinander. Forme 18 gleich große Bällchen
2. Schneide die zweite Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel. Brate die Hackbällchen in Olivenöl an. Gib die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu. Brate sie mit.
3. Gieße die Gemüsebrühe und die gehackten Tomaten dazu. Würze mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Petersilie. Lass die Sauce aufkochen. Rühre die Erbsen, den Mais und die saure Sahne unter und koche die Sauce 5 Minuten.
4. Koche währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest. Gieße sie ab und gib sie mit in die Pfanne. Verrühre alles gut und serviere die Hackbällchen-Nudelpfanne mit geriebenem Parmesan.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.