

Bunte Hackbällchen Nudelpfanne

Zutaten für 6 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)
- Salz
- Pfeffer



Für die Sauce

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Brühe
- 400 g Tomaten (gehackt)
- 150 g Erbsen
- 100 g Mais
- 100 g saure Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Außerdem

- 200 g Nudeln

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Hackbällchen vorbereiten:

1. Weiche das Brötchen in Wasser ein und drücke es anschließend aus.
2. Schäle eine Zwiebel und den Knoblauch. Würfle sie klein. Wasche die Paprika und schneide sie ebenfalls klein.
3. Gib alle Zutaten für die Hackbällchen in eine Schüssel und verknete sie miteinander. Forme 18 gleich große Bällchen

Nudelpfanne zubereiten:

1. Schäle die zweite Zwiebel und die Knoblauchzehe für die Sauce. Schneide beide in kleine Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Brate die Hackbällchen darin an. Gib dann 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.
4. Rühre die Erbsen, den Mais und die saure Sahne unter. Koche die Sauce 5 Minuten.
5. Koche währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest.
6. Gieße die Nudeln 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](#).

