

Käse-Lauch-Nudeln mit Hack

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- Lauch (1 Stange)
- 200 g Frischkäse
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 300 g Nudeln (Tipp: kleine Makkaroni)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Hackfleisch-Lauch-Pfanne mit Nudeln selber machen

1. Wasche den Lauch und schneide ihn in dünne Ringe. Schäle den Knoblauch.
2. Gib etwas Olivenöl in einen Topf und brate das Hackfleisch darin krümelig. Salze es, presse den Knoblauch dazu und bestreue es mit Pfeffer, wenn bei euch nicht zu kleine Kinder mit essen.
3. Gib den Lauch hinzu und brate ihn für 3-5 Minuten unter Rühren mit, so dass er schon etwas kleiner wird. Gib dabei ggf. nochmal etwas Olivenöl in die Pfanne.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und lass sie kurz aufkochen.
5. Gib die Nudeln in die Hackfleisch-Lauch-Pfanne und koche sie für 10 Minuten. Rühre danach den Frischkäse unter und lasse die Nudeln weitere 2 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um. Dein One Pot Gericht ist fertig, wenn die Nudeln weich sind.
6. Schmecke die Käse-Lauch-Nudeln dann mit Salz und Pfeffer ab. Wer mag, serviert sie mit etwas geriebenem Parmesan als Topping. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

