



Türkische Pasta mit Hackfleisch und Joghurt: So wird das Trendrezept ein Hit für die ganze Familie

Zutaten für 5 Portionen

Für den Joghurt:

- 250 g Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft (Spritzer)
- 1 Prise Salz

Für die Hackfleischsoße:

- 1 EL Olivenöl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 250 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Nudelkochwasser
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz

Für die Paprika-Buttersoße:

- 3 EL Butter
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Minze

Außerdem:

- 400 g Nudeln
- gehackte Petersilie



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten



Zubereitung:

1. Presse den Knoblauch zum Joghurt und rühre ihn mit Salz und Zitronensaft glatt. Stelle ihn kalt.
2. Wasche die Zucchini und raspel sie grob. Schäle die Zwiebel und würfele sie.
3. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser.
4. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne. Brate die Zwiebel glasig an. Gib das Hackfleisch dazu und brate es krümelig. Gib die Zucchini, Tomatenmark, Salz und Kreuzkümmel hinzu. Brutzel alles 3 Minuten, gib eine Kelle Nudelkochwasser dazu und lass die Hackfleischsoße bei mittlerer Hitze 7 Minuten köcheln.
5. Schmelze währenddessen die Butter in einem kleinen Topf. Rühre Paprikapulver und Minze unter. Lass es kurz aufschäumen, aber nicht zu heiß werden. Serviere die Nudeln mit der Hackfleischsoße, einem Klecks Joghurt, etwas Paprika-Buttersoße sowie frisch gehackter Petersilie.



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