













## Makkaroni mit Hackfleisch

Du brauchst:

-  500 g Makkaroni
-  1 Zwiebel
-  2 EL Öl
-  250 g Hackfleisch ( halb Rind ; halb Schwein)
-  1 Tetrapack Tomatenpüree
-  1 Prise Zucker
-  Pfeffer
-  1 TL getrockneten Oregano
-  1/2 Brühwürfel
-  2 EL Sahne
-  4 EL frisch geriebenen Parmesan

**Jetzt geht es los!** 

1. Die Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Nach etwa 8 Minuten die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen.
2. Währenddessen die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und bei mittlerer Stufe anbraten, bis sie glasig sind.
4. Das Hackfleisch in die Pfanne geben, mit dem Rührlöffel zerteilen und so lange anbraten, bis es grau und krümelig ist.
5. Das Mehl und das Tomatenpüree zum Hackfleisch in die Pfanne geben und gut unterrühren. Mit dem Zucker, 1 Prise Pfeffer, 1/2 TL Salz und dem Oregano würzen.
6. Den Brühwürfel in eine Tasse heißem Wasser auflösen und zum Tomaten-Hackfleisch-Gemisch geben. Die Hackfleischsoße auf niedriger Stufe offen 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Zuletzt die Sahne dazugeben.
7. Die Makkaroni auf vier Teller verteilen. Auf jede Portion Hackfleischsoße geben und jeweils 1 EL Parmesan darüber streuen. 

**GUTEN APPETIT** 