



# Nudeln mit Hack-Erbсен-Sauce

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Fusilli	500 g
Erbsen, tiefgefroren	250 g
Öl	2 EL
Rinderhackfleisch	600 g
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	
Schlagsahne	200 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Nach ca. 6 Min. die Erbsen zugeben und zusammen zu Ende garen. In ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 4 Min. krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit Sahne ablöschen. Aufkochen und ggf. etwas Kochwasser nachfüllen.
4. Nudeln mit Erbsen zur Sauce geben, gut vermengen und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	865 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g