



# Schnelle Pasta mit Hackfleisch-Pilz-Soße und Parmesan

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🍲 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Salz                  |        |
| Zwiebeln, gelb        | 2 St.  |
| Knoblauchzehen        | 1 St.  |
| Champignons, weiß     | 500 g  |
| Cherrytomaten         | 500 g  |
| Öl                    | 2 EL   |
| Hackfleisch, gemischt | 400 g  |
| Pfeffer, schwarz      |        |
| Gemüsebrühe           | 300 ml |
| Penne Rigate          | 500 g  |
| Olivenöl              | 1 EL   |
| Schnittlauch, frisch  | 20 g   |
| Parmesan              | 50 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, feine Reibe

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Tomaten waschen und vierteln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Hackfleisch darin scharf ca. 3 Min. anbraten. Zwiebelwürfel und Pilze zugeben und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3 Min. mitbraten. Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe ggf. anrühren und Hackfleisch damit ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 8 Min. offen köcheln. Hin und wieder umrühren.
3. Inzwischen Penne-Rigate-Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend Nudeln in ein Sieb abgießen, 1 EL Olivenöl untermischen und kurz abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
4. Tomaten zur Hackfleisch-Pilz-Soße geben und darin kurz warm ziehen lassen. Derweil Parmesan fein reiben. In einer Schüssel oder dem Pasta-Topf die Nudeln und Soße gründlich vermischen und ggf. nachwürzen.
5. Pasta mit Hackfleisch-Pilz-Soße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Faustregel fürs Pastakochen: Pro 100 g Nudel ca. 1 l Wasser und 10 g Salz.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 862 kcal |
| Kohlenhydrate  | 109 g    |
| Eiweiß         | 43 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 29 g     |