

# Brokkoli-Käse-Makkaroni-Hack One Pot

## Rezept für 4 Personen:

- 350g Makkaroni (oder Hörnli)
- 400g Hackfleisch
- 150g Reibkäse (nach belieben)
- 200g Vollrahm
- 500g Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Thymian
- 2 EL Olivenöl
- Prise Salz und Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 200ml Milch
- 500g passierte Tomaten
- 2 EL Gemüsebouillon
- ½ TL Paprika

## Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, sowie Thymian Blätter abzupfen. Öl in einem grossen Topf erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.
2. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Tomatenmark einrühren und anschwitzen.
3. Sahne, Milch, Tomaten und 2 Liter Wasser dazugeben und die Brühe aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Brokkoli waschen und kleine Röschen schneiden.
5. Die Makkaroni zum Topf einrühren und 10-15 Minuten köcheln lassen. Ca. 7 Minuten bevor die Makkaroni gar sind, den Brokkoli hinzufügen.
6. Den Topf vom Herd nehmen und 5/6 Käse unterrühren, die Teller anrichten und den restlichen Käse darüberstreuen.

**Guten Appetit!**



CALIFORNIA-CAMPING.CH