

Haktätschli-Nudel One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 650g Rinderhackfleisch
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 650ml Milch
- 650ml Rindsbouillon
- 650g Nudeln
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Petersilie zum garnieren
- 4 EL Parmesan

Zubereitung:

1. Die Eier, Paniermehl, Rinderhackfleisch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut mischen. Ca. Golfballgrosse Bällchen formen.
2. Die Bällchen in einem grossen Topf mit Öl anbraten bis sie braun sind. Mit der Rindsbouillon und der Milch ablöschen und köcheln lassen.
3. Die Nudeln hinzugeben und köcheln lassen bis die Flüssigkeit praktisch aufgesaugt ist und al dente sind. Sobald die Nudeln durch sind, den Parmesan unterrühren damit es eine cremige Masse gibt. Allenfalls noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
4. Die Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH