

Hackfleischsoße mit Rhönland-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

500g Hackfleisch
2 Zwiebeln, 2 Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
Wasser, Ketchup, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian
Tabascosauce
geriebener Käse
1 Tüte Rhönland-Chips

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden, Tomaten waschen und ebenfalls klein schneiden, Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse auspressen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer mischen. Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten, dazu das Hackfleisch geben und krümelig braten.

Fügen Sie dann die Tomaten und den Knoblauch dazu und lassen alles bei geringer Hitze kurz dünsten.

Anschließend mit etwas Wasser ablöschen, Ketchup dazu geben und mit Pfeffer, Majoran, Thymian und Tabasco würzen.

Chips nach Anleitung kochen und mit geriebenen Käse servieren.

Guten Appetit!

