

Nudel - Hack - Gemüse- Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rhönland- Nudeln z.B. Sputnik

Salzwasser

300 g Schweinegehacktes

7 Maiskölbchen

4 Frühlingszwiebeln

6 Champignons

1 Aubergine

1 Tomate

400 ml Tomatensauce mit Basilikum

Zubereitung:

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Champignons, die Aubergine und die Tomate in Stücke und die Maiskölbchen in dicke Scheiben schneiden.

Das Gehacktes in einem Topf anbraten. Danach die Frühlingszwiebeln hinzufügen und mit braten. Dann die Aubergine und die Champignons dazugeben, alles mischen und ebenfalls mit braten.

Nun die Tomatenstücke zusammen mit der Tomatensoße hinzufügen, vermischen, dann die Nudeln untermischen, alles heiß werden lassen und servieren.

Guten Appetit!