Pasta mit Hackfleisch-Champignon-Sauce

Gemischte Pasta mit Hackfleisch, Champignons und Sauce

Heute bereite ich eine Hackfleisch-Champignons-Sauce zu. Ich variiere einfach mit den Zutaten. Nehme Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzu. Als Gewürze verwende ich Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Und zum Binden und etwas Mildern der Schärfe gebe ich Crème fraîche hinzu.

Als Pasta verwende ich gemischte Gobbetti und Gemelli, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, was aber jeweils nicht für eine ganzes Gericht reichte. Also habe ich sie zusammen gekocht, da sie fast gleiche Garzeiten haben. Und sie gemischt mit der Hackfleischsauce serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 6 braune Champignons
- 1 ½ rote Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fleischfond
- 3 EL Crème fraîche
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Ras el Hanout
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Gobbetti/Gemelli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anbraten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond und Crème fraîche dazugeben. Lorbeerblätter dazugeben. Ebenso Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Unzugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig von der Hackfleisch-Champignon-Sauce darüber geben.