***Nudeleintopf mit Faschiertem***

Hier das Rezept zum Nachkochen (Zutaten für 4 Personen):

* 1 Zwiebel
* Öl zum Anbraten
* 40 dkg Faschiertes (von Bio-Rind)
* Salz
* schwarzer Pfeffer aus der Mühle
* Knoblauchpulver
* 1 EL Edelsüßpaprika - Pulver
* 2 EL Tomatenmark
* 1 Suppenwürfel (klare Suppe)
* 1 Pkt. Mischgemüse oder noch besser frisches Gemüse (Karotten, Brokkoli, Fisolen, Erbsen, Zucchini, …)
* 1/4 kg Kleine Nudeln
* 1 Bund Petersilie zur Deko

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
2. Faschiertes zugeben und unter Umrühren leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.
3. Klare Suppe und Tomatenmark zugeben und mit 1,5 Liter Wasser ablöschen.
4. Gemüse zugeben und ca. 15-20 Minuten (je nach Gemüse) schwach kochen lassen.
5. Inzwischen Petersilie waschen und hacken, sowie die Nudeln in genügend Salzwasser kochen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
6. In Suppenschüsseln anrichten und mit Petersilie bestreuen.