

## Bunte Haschee Hörnchen

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Thema:</b>        | schnell und einfach zubereitet                 |
| <b>Saison:</b>       | am besten mit Gemüse der Saison                |
| <b>Besonderheit:</b> | Ideal zum „Restelverwerten“ (Gemüse)           |
| <b>Zu Beachten:</b>  | Die Zutaten können nach Wunsch variiert werden |

### Zutaten / Einkaufsliste

(für zwei Portionen)

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 300 g | Rinderfaschiertes                    |
| 1/2   | Zucchini                             |
| 1/2   | roter Paprika                        |
| 3-4   | kleine Frühlingszwiebel              |
| 3     | kleine Zwiebel                       |
| 1     | chinesischer Knoblauch               |
| 2     | Karotten                             |
| 1     | gelbe Rübe                           |
| 200 g | kleine Nudeln (roh)<br>z.B. Hörnchen |
| n.B.  | Salz und Pfeffer                     |
| n.B.  | Thymian und Majoran                  |
| n.B.  | Petersilie                           |
| n.B.  | Öl                                   |



### Beilage

Als Beilage empfehlen wir einen grünen Salat, bzw. gemischter Salat nach Saison und Wahl.

### Zubereitung

Das gesamte Gemüse, sowie die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch klein hacken. Die geschnittenen Karotten und die Rübe blanchieren. Die Nudeln gemäß Anleitung kochen. Öl in der Pfanne erhitzen und den Zwiebel goldbraun anrösten, das Faschierte hinzufügen und „krümmelig“ anbraten. Danach den Knoblauch und das rohe Gemüse hinzufügen und weiter braten. Zum Schluss noch die blanchierten Karotten- und Rübenwürfel dazugeben und noch kurz mitbraten. Die gekochten Nudeln unterrühren und das Ganze mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Gemeinsam mit dem Salat servieren.

### Anmerkung:

Ein Gericht, dass bei uns wieder Kindheitserinnerungen weckt.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*