

Lauch-Nudel-Gericht

Kurzbeschreibung

Ein deftiger Eintopf mit Porree und vegetarischem Hackfleisch, verfeinert mit Gabelspaghetti.

Kategorien

Eintopf, Herzhaft, Fleischersatz, Nudelgericht

Personenanzahl

4 Personen

Schwierigkeitsgrad

Einfach

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

- 2 Stangen Porree (Lauch)
- 3 EL Speiseöl
- 500 g vegetarischem Hackfleisch
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 500 ml Brühe (Gemüsebrühe)
- 250 g Gabelspaghetti

Zubereitung

1. Porree putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in Ringe schneiden.
2. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne oder einem großen Topf erhitzen.
3. Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren darin anbraten, dabei die Klümpchen mit einer Gabel zerdrücken. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Porreeringe, Brühe und Gabelspaghetti hinzufügen, alles zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei zwischendurch umrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Optional: Tipps & Variationen

Anstelle von Gabelspaghetti können auch andere Nudeln oder Reis verwendet werden. Wer mag kann alles mit etwas Käse überbacken.