




# Nudeln Penne Rigate mit Hackfleisch-Pilz-Soße und Parmesan



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Cherrytomaten	500 g
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	300 ml
Penne Rigate	600 g
Olivenöl	1 EL
Schnittlauch, frisch	20 g
Parmesan	50 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, feine Reibe

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Tomaten waschen und vierteln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Hackfleisch darin scharf ca. 3–4 Min. anbraten. Zwiebelwürfel und Pilze zugeben und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3–4 Min. mitbraten. Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe ggf. anrühren und Hackfleisch damit ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 8–10 Min. offen köcheln. Hin und wieder umrühren.
3. Inzwischen Penne-Rigate-Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend Nudeln in ein Sieb abgießen, 1 EL Olivenöl untermischen und kurz abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
4. Tomaten zur Hackfleisch-Pilz-Soße geben und darin ca. 2 Min. warm ziehen lassen. Derweil Parmesan fein reiben. In einer Schüssel oder dem Pasta-Topf die Nudeln und Soße gründlich vermischen und ggf. nachwürzen.
5. Penne Rigate mit Hackfleisch-Pilz-Soße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Faustregel fürs Pastakochen: Pro 100 g Nudel ca. 1 l Wasser und 10 g Salz.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1068 kcal		
Kohlenhydrate	128 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	55 g	Fette	39 g