



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



 Dauer  
30 min.

 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 vom Schwein 600 g

Pfeffer, schwarz

Gemüsebrühe 300 ml

Penne Rigate 600 g

Schnittlauch, frisch 20 g

Parmesan 50 g

## Zubereitung

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.

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.

Inzwischen Penne-Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend die Pasta in ein Sieb abgießen, 1 EL Olivenöl untermischen und kurz abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

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.

Die Penne Rigate mit Hackfleisch-Pilz-Soße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1025 kcal		
Kohlenhydrate	124 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	56 g	Fette	35 g