

Käse-Lauch-Nudeln mit Hack

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- Lauch (1 Stange)
- 200 g Frischkäse
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 300 g Nudeln (Tipp: kleine Makkaroni)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Käse-Lauch-Nudeln mit Hack selber machen

1. Wasche den Porree und schneide ihn in dünne Ringe.
2. Schäle den Knoblauch und reibe ihn.
3. Gib etwas Olivenöl in einen Topf und brate das Hackfleisch mit dem Knoblauch darin krümelig. Salze es und bestreue es mit Pfeffer, wenn bei euch nicht zu kleine Kinder mit essen.
4. Gib den Porree hinzu und brate ihn für 3-5 Minuten unter Rühren mit, so dass er schon etwas kleiner wird. Gib dabei ggf. nochmal etwas Olivenöl in die Pfanne.
5. Gib nun die Nudeln mit in den Topf, gieße die Gemüsebrühe an und rühre den Frischkäse ein.
6. Verrühre alles gut und lasse die Käse-Lauch-Nudeln mit Hack für etwa 10 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um. Dein One Pot Gericht ist fertig, wenn die Nudeln weich sind.
7. Schmecke sie dann mit Salz und Pfeffer ab. Wer mag, serviert sie mit etwas geriebenem Parmesan als Topping.
8. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

