

Nudelsalat mit Krümelhack

Zutaten: 1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
3 Esslöffel Tomatenmark
3 Esslöffel Tomatenketchup
1 bis 2 Esslöffel getrockneter Oregano
5 Esslöffel Olivenöl
500 g Kritharaki oder Risoni (reiskornförmige Nudeln) je 1 gelbe, rote und grüne
Paprikaschote
2 Handvoll frische Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano, Schnittlauch)
2 bis 3 Esslöffel heller Aceto balsamico 100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren, eine Hälfte fein würfeln, andere Hälfte in Streifen schneiden. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Ketchup, getrocknetem Oregano und Zwiebelwürfeln vermischen.
2. In einer großen Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen, Hackfleisch unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten krümelig anbraten; anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Inzwischen Paprika putzen und fein würfeln. Kräuter abzupfen und fein hacken.
5. 2 Esslöffel Balsamico, Brühe, Salz, Pfeffer und 4 Esslöffel Öl verquirlen. Paprikawürfel, Zwiebelstreifen und Kräuter untermischen.
6. Nudeln abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Paprika-Zwiebel-Gemisch dazugeben, alles gut vermischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
7. Salat vor dem Servieren nochmals mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken