

## 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