



# BIG MAC PASTA



## ZUTATEN:

500 g Rinderhackfleisch  
1 Metzgerzwiebel  
1 Dose stückige Tomaten  
250 g Cheddar gerieben  
2 Knoblauchzehen  
5 Gewürzgurken  
1 EL Senf  
etwas Salz und Pfeffer  
250 g Nudeln vorgekocht  
etwas Öl zum anbraten

## ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch brätst Du mit etwas Öl im Dutch Oven an. In der Zwischenzeit schneidest Du die halbierte Zwiebel in feine Ringe, hackst den Knoblauch klein und schneidest die Gewürzgurken in dünne Scheiben.

Nun gibst Du die Zwiebeln dazu, würzt es nach Belieben mit Pfeffer und Salz ab und rührst den Senf noch unter.

Nun gibst Du die stückigen Tomaten, den Knoblauch und die Gewürzgurken dazu und lässt es für etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren erhitzen.

Danach mischst Du den Käse unter und gibst die vorgekochten Nudeln dazu. Alles noch einmal durchgerührt ist das Gericht auch schon fertig.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.