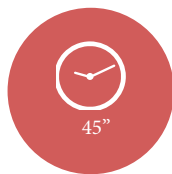




# SCHÜTTELOPF



## ZUTATEN:

- 400 g Hackfleisch gemischt
- 100 g Speckwürfel
- 2 Metzgerzwiebel
- 400 ml Wasser
- 3 EL BBQ Sauce
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- etwas Salz, Pfeffer, Paprika
- 250 g Hörnchennudeln

## ZUBEREITUNG:

Die in Halbringe geschnittenen Zwiebeln werden mit etwas Öl glasig angedünstet. Dann gibst Du die BBQ Sauce dazu und machst aus den Zwiebeln BBQ-Zwiebeln.

Diese vermischst Du mit dem Bacon und dem Hackfleisch. Ebenso gibst Du nun die Kidneybohnen und die gehackten Tomaten, sowie den gepressten Knoblauch und die klein geschnittene Chili dazu. Dann solltest Du es nach eigenem Gusto würzen und etwas anbraten.

Als nächstes gibst Du das Wasser und die Nudeln dazu und lässt es bei geschlossenem Deckel 12-20 min garen, bis die Nudeln gar sind.

Zum Schluss schüttelst Du alles bei geschlossenem Deckel durch und fertig ist der Schütteldopf.

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

hier gehts zum Video



Instagram

