



# Südtiroler Hirtennudeln

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

125 g Pasta  
250 g Hackfleisch  
½ mittelgrosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehen  
25 g Schinkenspeck  
6 Champignons  
6 Kirschtomaten  
60 g Erbsen  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Sahne  
1 EL Oregano  
½ EL Thymian  
Salz  
Pfeffer  
¼ Bund Petersilie  
25 g Parmesan



## Und so wird's gemacht

Pasta im heissen Salzwasser bissfest kochen und zur Seite stellen.

Champignons putzen sowie Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in gewünschte Grösse zerkleinern. Petersilie hacken.

Das Hackfleisch anbraten, im Anschluss Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Nach 1-2 Minuten die Schinkenwürfel hinzugeben und mitbraten.

Anschliessend nach und nach die restlichen Zutaten (Champignons, Erbsen und Tomaten) hinzugeben und gut umrühren.

Nun das Tomatenmark hinzufügen und verteilen, 1-2 Minuten anbraten, dann die Sahne einrühren. Jetzt das Ganze so lange köcheln lassen, bis die Sahne andickt.

Mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Pasta unterheben und das Ganze mit Petersilie und Parmesan bestreuen.

 Meine Notizen: