

Tortiglioni mit Cumin



Zutaten für vier Personen:

500 g reife Tomaten oder 500 g geschälte Dosentomaten ohne Saft

2 Knoblauchzehen

500 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Olivenöl

4 EL Apfelessig

2 TL Cumin (Kreuzkümmel)

Salz

1 EL Tomatenmark

einige Blätter Minze

Nudeln:

350 g Tortiglioni oder Penne rigate

Salz für das Nudelwasser

1. Tomaten überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Bei Dosentomaten: Saft abgießen und Tomaten würfeln.

2. Knoblauch abziehen, halbieren, Keim entfernen und in feine Scheiben schneiden.

3. Hackfleisch und Knoblauch in heißem Öl krümelig anbraten. Mit dem Essig ablöschen. Tomatenwürfel und die gehackten Kräuter unterrühren. 1 EL Tomatenmark unterrühren. Mit Salz und Cumin abschmecken. Auf kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

4. Nudeln nach Vorschrift zubereiten. Immer Garprobe

machen, die Garzeiten sind oft zu kurz angegeben. Abgießen und mit der heißen Sauce mischen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Nudeln, Hackfleisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 09.01.2023