



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudel mit Hackfleisch

Kıymalı Makarna



1 Pkg Nudel
200 g Hackfleisch
1 grosse Zwiebel
6 Knoblauchzehen
1 KL Kumian
½ KL geschrotete Chili
1 KL Pfeffer
1 KL Salz
8 EL Öl

Bei mittlerer Hitze in einem Topf 5 Esslöffel Öl erhitzen und darin dünn gehackte Zwiebel glasig dünsten.

Hackfleisch und klein gehackte Knoblauch hinzugeben. Köcheln bis das Hackfleisch seinen Eigensaft abgegeben hat und dieser wieder verdunstet ist. Danach Salz, geschrotete Chili, Pfeffer und Kumian hinzugeben und untermischen. Vom Herd nehmen.

In einen anderen Topf 5 ½ Gläser Wasser und 3 EL Öl geben, zum Kochen bringen. Anschliessend Salz und Nudel hinzugeben. 12 Minuten kochen (Wasser nicht abtropfen).

Vor dem Servieren die Hackfleischmischung und die Nudel mischen.

Tipp: Wenn 30 Sekunden umgerührt wird nachdem die Nudel in kochendes Wasser eingefüllt wurden, dann verkleben die Nudel nicht mehr.