Grüne Bandnudeln mit Hackfleisch

Grüne Bandnudeln mit Hackfleisch sind ein herzhaftes und würziges Gericht, das durch die Kombination von saftigen Tomaten, aromatischen Gewürzen und cremigem Käse besticht. Der Geschmack ist eine wunderbare Mischung aus dem kräftigen Aroma des Rinderhacks und der fruchtigen Süße der Pizzatomaten. Der Knoblauch und die Zwiebeln fügen eine aromatische Tiefe hinzu, während das Tomatenmark und die saure Sahne für eine reichhaltige und cremige Sauce sorgen.
Der Rosenpaprika und die Chilischoten verleihen dem Gericht eine angenehme Schärfe, die durch den milden Geschmack des Schafskäses und den würzigen Parmesan perfekt ausgeglichen wird. Die grünen Bandnudeln nehmen die Sauce gut auf und sorgen für eine angenehme Textur bei jedem Bissen.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Tagliatelle (grün)
1 Prise Salz
2 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 TL Olivenöl für die Form
250 g Rinderhack
400 g Pizzatomaten
2 EL Tomatenmark
100 g saure Sahne
1 Prise Pfeffer
2 TL Zucker
1 TL Rosenpaprika
2 TL Oregano gerebelt
4 Chilischote(n)
200 g Schafskäse
100 g Parmesan gerieben



Grüne Bandnudeln mit Hackfleisch

Vorbereitung

Die Tagliatelle nach Anweisung in Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schafskäse in kleine Stückchen zerbröseln und den Parmesan reiben. Die Chilischoten in Scheiben schneiden und nach Geschmack die Kerne entfernen (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anbraten. Nun das Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten. Das Hackfleisch mit Zwiebeln beiseite stellen, und die Tagliatelle abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pizzatomaten in einen

© 2026 coquina.de

Topf geben, aufkochen lassen, und Tomatenmark und saure Sahne hinzugeben. Alles noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Oregano abschmecken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit dem Olivenöl vorbereiten. Zuerst zwei Drittel der Tagliatelle in die Form füllen, dann das Hackfleisch hinzufügen. Den Schafskäse und die Chilischoten darüber streuen. Die restlichen Nudeln darüber geben und die Tomatensauce darüber gießen. Den Parmesan darüber streuen. Den Auflauf im Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 30 Minuten überbacken.

© 2026 coquina.de