

Fleischbällchen-Pfanne „Tex Mex Pan Aguda“ (Scharfe Tex-Mex-Pfanne)



Das brauchst du:

500g gemischtes Hackfleisch (oder auch nur Rinderhack, ist aber trockener)
3 Frühlingszwiebeln
1 Dose gehackte oder auch stückige Tomaten
1 Fingerspitze Safranfäden
500 g Bandnudeln
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel Chilisoße
Chiliflocken
1 Becher Naturjoghurt

So machst du´s richtig:

- 1.) Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und würze es mit Salz und Pfeffer.
- 2.) Forme mit nassen Händen etwa 15 gleich große Fleischbällchen. Drücke sie relativ fest zusammen beim Formen.
- 3.) Koche in einem Wasserkocher 1 große Tasse Wasser auf.
- 4.) Nimm die Safranfäden und gib sie in das Wasser. Rühre um.
- 5.) Schneide die Frühlingszwiebeln.
- 6.) Brate in einer Pfanne mit etwas Öl die Hackbällchen an.
- 7.) Brate in einer anderen Pfanne ebenfalls mit Öl die Frühlingszwiebeln an.
- 8.) Gib in diese zweite Pfanne die Tomaten.
- 9.) Gib in diese Pfanne auch das Wasser mit den Safranfäden.
- 10.) Gib die drei Esslöffel Chilisoße in diese zweite Pfanne.
- 11.) Würze mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken.
- 12.) Setze einen Topf mit Salzwasser auf den Herd und bringe das Wasser zum Kochen.
- 13.) Schütte inzwischen die Fleischbällchen der ersten Pfanne zu der Soße in der zweiten Pfanne.
- 14.) Koche in dem Salzwasser die Nudeln bissfest.
- 15.) Richte alles auf einem Teller an und gib auf jeden Teller einen Klecks Naturjoghurt.