**Pizza-One-Pot**



Das brauchst du (für 4 Portionen):

500g Hackfleisch

500 g Nudeln (am besten Fussili)

1 Zwiebel

250 g braune Champignons

2-3 Esslöffel Schmand oder saure Sahne

250 ml Schlagsahne

250 ml Gemüsebrühe

Etwas Tomatenmark

1 kleine Dose passierte Tomaten

2 Esslöffel Streichkäse, z.B. Milkana

So machst du´s richtig:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanweisung in einem Topf mit Salzwasser.
2. Schneide die Pilze in Scheibchen:



1. Schneide in der Zwischenzeit eine Zwiebel in Würfelchen:



1. Lass in einem größeren Topf Butterschmalz schmelzen:

 

1. Dünste, wie oben zu sehen, erst die Zwiebeln, dann das Tomatenmark und dann das Hackfleisch an.
2. Lösche mit der Gemüsebrühe ab:



1. Gib die passierten Tomaten dazu:



1. Gib den Schmand bzw. die saure Sahne, die Schlagsahne und den Schmelzkäse nach und nach dazu und rühre um:

  

1. Gib die Pilze dazu.
2. Gib am Ende die Nudeln dazu und rühre kräftig um:

