Türkische Pasta mit Hackfleisch und Joghurt Soße

Zutaten für 4 Portionen:

2 Becher	Naturjoghurt
1	Knoblauchzehe
3 ½ EL	Olivenöl
1 Hand voll	gehakte Petersilie
500 g	Nudeln
1 Stk	Zwiebel
500 g	Hackfleisch
2 Stk	Zucchini
2 TL	Paprikapulver
Salz	
Pfeffer	

Den Naturjoghurt in einer Schüssel vermischen. Knoblauch entweder direkt in den Joghurt pressen, oder in einem halben EL Öl eine Minute bei mittlerer Temperatur anbraten, das mit die Knoblauchfahne später nicht so stark ist.

Knoblauch mit der Petersilie zum Joghurt geben, gut pfeffern und salzen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Nudel bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze eine Minute anschwitzen. Hackfleisch hinzufügen und knusprig anbraten. Währenddessen eine Zucchini grob reiben, die andere in Ringe schneiden und in einer zweiten Pfanne extra anbraten.

Sobald das Hackfleisch knusprig ist, Zucchiniraspel hinzufügen. Eine Minute mitbraten, dann mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln auf tiefe Teller geben, mit Hack, Zucchinischeiben und einem großen Klacks Joghurt Soße servieren.