Hirten Maccaroni

Zutaten:

- Macceroni
- Rinderhackfleisch
- Zwiebel
- Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Oregano
- Basilikum
- Knoblauch
- Creme Fraiche oder Rahm
- Tomatenmark
- Olivenöl
- Geriebener Parmesankäse

Die Zwiebel schälen und klein hacken, zusammen mit dem Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Erbsen in die Mischung geben und mit anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und das Creme Fraiche oder den Rahm hinzufügen und auf kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Nudelwasser etwas zur Hackfleischsoße geben.

Die Macceroni in Salzwasser alldente kochen und sofort unter die Soße mengen. Vor dem Servieren etwas Parmesan Käse darüber streuen und dann sofort servieren.