



Spaghetti mit Hackfleisch - Frischkäse - Kräutersoße und Broccoli

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Pasta - Küche, herzhaft für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 300 g Frischkäse mit Kräutern
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El gehackter Schnittlauch
- 500 g frischer Broccoli
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 2 El Fleisch oder Instant Gemüsebrühe
- 2 El gutes Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Broccoli in gleichmäßige Röschen schneiden und für 8 min. in kochendes Salzwasser geben. "Bissfest" blanchieren, danach kalt abspülen.

Schritt3

Zwiebeln und die Chilischote würfeln, die Kräuter hacken.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem ausreichend großen Bratentopf das Hackfleisch mit Pflanzenöl "krümelig" anbraten und die Zwiebeln und die Chiliwürfel ca. 2 min. mit anschwitzen, salzen.

Schritt6

Die mit Wasser angerührte Gemüsebrühe dazu geben, knapp bedecken.

Schritt7

Den Frischkäse zufügen, zerfallen lassen, 5 - 6 min. miteinander leise köcheln lassen.

Schritt8

Zeitgleich die Spaghetti nach Packungsanweisung "bissfest" abkochen und abgießen.

Schritt9

Mit den Broccoli Röschen und den Kräutern zur Käse Soße geben, mengen, nachschmecken und sofort servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, hackfleisch, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-hackfleisch-frischkaese-kraeutersosse-und-broccoli/>