

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Zwiebel
- 2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Tomaten- oder Gemüsesugo (370-400 ml, je nach Produkt)
- 300 g Pasta (Penne)
- 500 ml lauwarmes Wasser (für den Multikocher nur 400 ml)
- 150 g Käse (jeweils 50 g Mozzarella, Emmentaler und Parmesan)
- 1 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung in der Pfanne/im Topf:

- 1) In einer Pfanne bzw. einem Topf erhitzt ihr etwas Öl, schwitzt die Zwiebeln und den Knoblauch kurz an und fügt das Fleisch hinzu. Bratet es kurz an, aber es muss nicht ganz durch sein, da es ohnehin noch gekocht wird. Würzt alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
- 2) Fügt Sugo, Nudeln und lauwarmes Wasser hinzu. Die Nudeln sollten sich möglichst unter der Flüssigkeit befinden.
- 3) Gebt einen Deckel auf die Pfanne und reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9. Köchelt alles ca. 20-25 min lang bzw. bis die Nudeln das Wasser aufgesogen haben und al dente sind.
- 4) Rührt die Käsemischung ein, rührt kräftig um und ihr könnt anrichten. Guten Appetit!

Zubereitung im Multikocher:

- 1) Wählt das Programm "Anbraten" und erhitzt im Topf etwas Öl. Schwitzt die Zwiebeln und den Knoblauch kurz an und fügt das Fleisch hinzu. Bratet es nur kurz an. Es muss nicht ganz durch sein, da es ohnehin noch gekocht wird. Würzt alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
- 2) Fügt Sugo, Nudeln und lauwarmes Wasser hinzu. Die Nudeln sollten sich möglichst unter der Flüssigkeit befinden.
- 3) Gebt den Deckel drauf, achtet darauf, dass das Druckauslassventil geschlossen ist und wechselt das Programm auf "Druckstufe 2". Wählt 7 min Kochzeit. Danach lasst ihr den Dampf sofort entweichen.
- 4) Rührt die Käsemischung ein, rührt kräftig um und ihr könnt anrichten. Guten Appetit!

Sastojci za 4 porcije:

- 300 g goveđeg mljevenog mesa
- 1 glavica crvenog luka
- 2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
- 1 staklenka umaka od paradajza ili povrća (370-400 ml, zavisno od proizvoda)
- 300 g tjestenine (vrsta penne)
- 500 ml tople vode (samo 400 ml za multicooker)
- 150 g sira (po 50 g mozzarelle, emmentalera i parmezana)
- 1 kašičica crvene mljevene paprike, so i biber po ukusu

Priprema u tavi/loncu:

- 1) U tavi ili šerpi zagrijte malo ulja, kratko podinstajte crveni i bijeli luk i dodajte meso. Propržite ga samo kratko. Ne mora da se potpuno isprži jer će se ionako još kuhati. Sve začinite paprikom, solju i biberom.
- 2) Dodajte umak, tjesteninu i mlaku vodu. Tjestenina treba da bude ispod vode, kako bi se skuhala.
- 3) Stavite poklopac na i smanjite vatru na 4. ili 5. stepen 9. Krčkajte oko 20-25 minuta ili dok tjestenina ne upije vodu i postane al dente.
- 4) Umiješajte mix sireva, dobro promiješajte i možete poslužiti. Prijatno!

Priprema u multicookeru:

- 1) Odaberite program "prženje" i zagrijte malo ulja u loncu. Crveni i bijeli luk kratko podinstajte i dodajte meso. Propržite ga samo kratko. Ne mora da se potpuno isprži jer će se ionako još kuhati. Sve začinite paprikom, solju i biberom.
- 2) Dodajte umak, tjesteninu i mlaku vodu. Tjestenina treba da bude ispod vode, kako bi se skuhala.
- 3) Stavite poklopac, provjerite da li je ventil za paru zatvoren i promijenite program na "2. stepen pare". Odaberite „7 min“ za vrijeme kuhanja. Nakon kuhanja odmah pritisnite ventil i pustite da para izađe.
- 4) Umiješajte mix sireva, dobro promiješajte i možete poslužiti. Prijatno!

