

## Bohnen - Nudeltopf

### Zutaten:

1 Dose weiße Bohnen in Tomatensauce  
250 g Orecchiette - Nudeln  
400 g Hackfleisch  
1 große Dose stückige Tomaten  
1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 kleine Stange Porree  
1,25 l Gemüsebrühe  
2 EL Petersilie, gehackt  
1 TL Paprika  
Salz, Pfeffer, Olivenöl



### Zubereitung:

- Porree in kleine Ringe schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Porree, Petersilie und Tomaten unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Mit der Brühe übergießen.
- Alles aufkochen lassen.
- Nudeln zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Dabei immer mal wieder umrühren.
- Bohnen unterrühren.
- Noch einmal 5 Minuten köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer endgültig abschmecken.