Artikel vom 22.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 12:06 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pasta-mit-cheeseburger-sosse

Pasta mit Cheeseburger-Soße



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 Portionen):

1 große Gemüsezwiebel

2 EL Rapsöl

2 EL Tomatenmark

1,5 TL edelsüßes Paprikapulver

500 g Rinderhackfleisch

750 ml Rinderbrühe

200 g Schmelzkäse Typ Gouda

3 EL Ketchup

1 EL Dijonsenf

2 EL Worcestershiresoße

1 Prise weißer Pfeffer

20 Cornichons

50 bis 100 ml Cornichonsud

gegebenenfalls etwas Stärke

500 g Nudeln (zum Beispiel Trulli)

Toppings:

250 g Tomaten

2 EL Sesam

1 EL Schwarzkümmel

50 g Röstzwiebeln

Scheiblettenkäse

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln, in einer hohen Pfanne mit dem Öl glasig dünsten, dann

Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und etwas mitrösten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, dann mit der Brühe ablöschen. Schmelzkäse, Ketchup und Senf einrühren. Die Cornichons in etwa 1 cm breite Ringe schneiden und mit etwas des Einlegesuds hinzugeben. Mit Pfeffer, Worcestershiresoße und gegebenenfalls Salz abschmecken. Wer die Soße etwas dickflüssiger mag, kann mit Stärke arbeiten.

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, den Scheiblettenkäse in Stücke reißen. Nudeln mit der Soße anrichten und mit den Toppings nach Geschmack garnieren.

Tipp: Wer mag, kann einfach, statt mit Toppings zu arbeiten, kurz vor dem Servieren die Tomaten und 200 g geriebenen Emmentaler unter die Soße mengen.

Kathrin Fries