

HACKFLEISCH-NUDEL-AUFLAUF



Würzige Hackfleischsoße mit Nudeln, im Ofen überbacken.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Back-/Kochzeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Hackfleisch in einer Pfanne mit dem Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und dann 3-4 Minuten mitbraten. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben, 3-4 Min. garen. Anschließend Tomatenmark hinzufügen, gut verrühren und mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen und aufkochen. Die Soße würzen und 5-6 Min. kochen lassen. Emmentaler fein reiben, Mozzarella in Scheiben schneiden und die Nudeln so lange kochen, bis sie noch sehr al dente (bissfest) sind, anschließend abgießen und in eine vorbereitete, gefettete Auflaufform verteilen. Die Soße darüber verteilen. Mozzarellascheiben darüber legen und mit Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober/Unterhitze für ca. 25 – 30 Min. backen. Dazu passt ein grüner Salat, wie beispielsweise Feldsalat.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 500 g** Nudeln (vorzugsweise klein)
- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 2 EL** Tomatenmark
- 250 ml** Gemüsebrühe
- 400 ml** Milch
- 250 g** Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Oregano
- 2** Mozzarella
- 200 g** Emmentaler