

ÜBERBACKENE BOLOGNESE AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELHAUBE



Würzige Bolognese aus dem Ofen mit einer Kürbis-Kartoffelpüree-Haube. Überbacken mit Käse. Als Beilage könnt ihr z. B. Feldsalat servieren.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE

Kartoffeln und Kürbis schälen und in 2 cm Würfeln schneiden. Mit Wasser bedecken und ca. 20-25 Min. kochen, bis das Gemüse gar ist.

ZUBEREITUNG BOLOGNESE

Öl erhitzen und Hackfleisch darin krümelig anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Karotte fein würfeln und zum Hackfleisch geben. 2-3 Minuten mitbraten. Mit Tomatenmark und den Tomatenstücken ablöschen. Gewürze, Salz und Zucker zufügen und etwa 20 Min. köcheln.

ZUBEREITUNG KÄSESOSSE

Butter erhitzen, Mehl zufügen und darin 1 Min. anschwitzen, bis das Mehl leicht braun wird. Mit Wasser und Milch ablöschen. 5 Min. bei mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Käse einrühren. Vom Herd herunterziehen.

KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE FERTIGSTELLEN

Kürbis und Kartoffeln abgießen. Butter zufügen und zerstampfen. Milch und Gewürze zufügen und verrühren. Nur so viel Milch einrühren, bis ein Püree entsteht, welches nicht zu nass ist. Die Bolognese in eine Auflaufform füllen. Mit dem Püree bedecken. Mit der Käsesoße übergießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U etwa 25 Min. überbacken. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KÜRBIS-KARTOFFELPÜREE:

- 500 g** Kartoffeln (geschält)
- 500 g** geschälter Kürbis
- 50 g** Butter
- 150 ml** Milch
- Muskatnuss
- ½ TL** Salz
- Pfeffer

BOLOGNESE:

- 1 EL** Öl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Zwiebel
- 1** Karotte
- 1 EL** Tomatenmark
- 400 g** Tomaten (gehackt, Dose)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Zucker
- Pfeffer
- 1** Rosmarin
- 1 TL** Oregano (getrocknet)
- 1 Pr.** Chili
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Curry

ÜBERBACKENE BOLOGNESE AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELHAUBE



KÄSESOSSE:

- 1 EL** Butter
- 1 EL** Mehl
- 100 ml** Wasser
- 150 ml** Milch
- ¼ TL** Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 g** Parmesan

ZUM ÜBERBACKEN:

- 50 g** Parmesan