

Kochen mit Klaus

Bandnudelaufbau mit Hack

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 400 g Bandnudeln, 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz
- Pfeffer, 1 rote Paprika, 1 Chili, 600 g TK-Broccoli, Olivenöl,
- 5 EL Tomatenmark, 250 ml Cremefine, 500 g pass. Tomaten, Zucker,
- Bratensaft, Pizzagewürz, 100 ml Rotwein, 30 g Butter, 5 EL Mehl,
- 500 ml Milch, 35 g gerieb. Parmesan, Muskat, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein, Paprika klein würfeln. Broccoli antauen lassen u. kleiner schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Chili, Paprika, Tomatenmark u. 2 EL Mehl mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Rotwein u. Tomaten ablöschen. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Pizzagewürz abschmecken, Kräuter einrühren. Broccoli zugeben u. darin auftauen lassen. Nudeln unter die Sauce heben u. alles in eine große Auflaufform geben.



3. Butter zerlassen, restl. Mehl einrühren, anschwitzen u. mit Milch unter Rühren verlängern, Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Béchamel über den Hack-Nudeln verteilen. Mit Käse bedecken u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

