

Kochen mit Klaus

Buntes Nudelgratin mit Hack

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 400 g Farfalle tricolor, 500 g Schweinehack, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 500 g Broccoli, 3 Lauchzwiebeln, 100 g Tomatenmark,
- 2 EL Mehl, 200 ml Sahne, 200 ml Rotwein, Öl, 1 Dose geh. Tomaten,
- 1 EL Bratensaft, 300 ml Rinderbrühe, Oregano, TK-Basilikum,
- 40 g ger. Parmesan, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Broccoli putzen, in kleinere Röschen teilen. Strunk, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten, 10 Min. vor Garende Broccoliwürfel u. 3 Min. später die Röschen zugeben.



2. Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Salzen, pfeffern, mit Rotwein ablöschen u. verkochen lassen. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren u. mit Tomaten, Brühe u. Sahne ablöschen. Bratensaft unterrühren, aufkochen. Kräuter unterheben. Nudeln mit Broccoli abgießen u. unterheben. Alles in eine große Auflaufform füllen.



3. Nudel-Hackgemisch mit Parmesan bestreuen u. den Mozzarella darauf verteilen. Bei 200°C Umluft ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit frischem Basilikum garniert servieren.

