

# Kochen mit Klaus

## Griechischer Nudel-Hackauflauf 🌶️

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 300 g gem. Hackfleisch, je 1 weiße & rote Zwiebel, 3 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, je 400 g Aubergine, Zucchini & Paprika, 200 g Schmand
- 3 EL Tomatenmark, 400 ml passierte Tomaten, 300 g Spiralnudeln,
- 1 Glas Feta-Mix mit Paprika & Chili, Chiliflocken, Oregano, Rosmarin
- Majoran, Thymian, 10 schwarze Oliven, 200 ml Rotwein, 200 g Gouda

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten. Rote Zwiebel achteln. Weiße Zwiebel u. Knobi würfeln. Paprika entkernen, waschen, grob würfeln. Aubergine u. Zucchini grob würfeln, salzen u. abtropfen lassen. Oliven in Scheiben schneiden. Käse reiben.



2. Aubergine u. Zucchini in Feta-Mix-Öl anbraten, Kräuter einrühren u. herausnehmen. Hack im Bratfond krümelig braten, Zwiebelwürfel, Knobi mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken würzen. Tomatenmark einrühren, mitbraten u. pass. Tomaten zugeben. Paprika u. Zwiebelachtel unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Rotwein verlängern. Gemüse, Schmand u. Nudeln unterrühren.



3. Feta-Mix, Petersilie u. Oliven unterheben. Alles in eine Auflaufform geben, mit Gouda bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 09.02.2016