

Kochen mit Klaus

Hack-Gemüse-Nudelgratin

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 300 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Olivenöl, Pfeffer, Salz,
- 300 g TK-Kaisergemüse, je 250 g Champignons & Paprika-Mix, Mehl,
- 3 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 500 g pass. Tomaten, br. Zucker
- je 2 EL Bratensaft & Pizzagewürz, 300 g Tortiglioni, 200 g ger. Gouda

Zubereitung:

1. TK-Gemüse antauen. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Paprika in Würfel, Pilze in Spalten schneiden.



2. Hack in Öl krümelig braten. Zwiebelwürfel u. Knobi mitbraten, Tomatenmark einrühren u. kurz mitbraten. Mit 1-2 EL Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Wein u. Tomaten ablöschen. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Gemüse unterheben u. abgedeckt etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Nudeln nach Angabe kochen, abgießen u. unter die Sauce heben. Alles in eine Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Den Auflauf mit einem guten Rotwein genießen.

