

Kochen mit Klaus

Hackfleisch-Pilzauflauf (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 300 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Olivenöl, Pfeffer, Salz,
- 400 g Champignons, 2 Möhren, 1 Chili, Mehl, 3 EL Tomatenmark,
- 200 ml Rotwein, 1 P. Fix Hackbällchen Toskana, 80 g TK-Erbesen,
- 2 EL Pizzagewürz, 100 ml Ketchup, 4 EL geriebener Parmesan,
- 150 ml Milch, 200 g Spiralnudeln, 200 g geriebener Gouda, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Chili fein hacken. Pilze in Spalten und/oder Scheiben schneiden.



2. Hack in Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten, Tomatenmark kurz mitbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Wein u. Milch ablöschen. Fix u. Ketchup einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Pilze, Erbsen u. Kräuter unterheben. Mit Parmesan verfeinern.



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



Tipp des Chaoten: Mit Gurkensalat u. Basilikum servieren.

