

Kochen mit Klaus

Käse-Maccheroni mit Hackkruste

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 400 g Maccheroni, 2 Möhren, 500 g gem. Hack, Olivenöl, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL scharfe Gulaschcreme, 100 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten,
- 3 EL Pizzagewürz, Basilikum, Oregano, Petersilie, 300 g ger. Gouda

Zubereitung:

1. Möhren grob raspeln, Zwiebel u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten, abseihen u. mit 2 EL Olivenöl wieder in den Topf geben.



2. Hack in Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mit-braten, mit Wein u. geh. Tomaten ablöschen, aufkochen. Paprika, Pizzagewürz u. Kräuter einrühren.



3. ½ Nudeln in eine gefettete Auflaufform füllen, mit ½ Käse bestreuen, Rest Nudeln u. Käse darüber verteilen. Mit Hacksauce bedecken u. im Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen!

