

Kochen mit Klaus

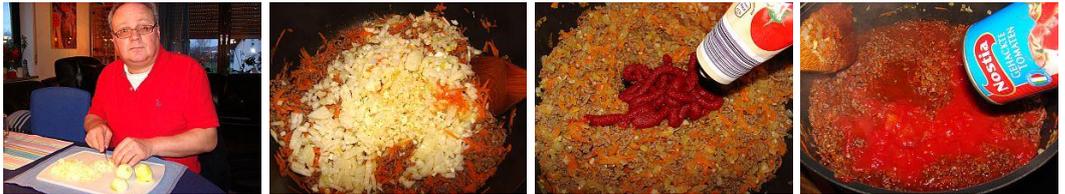
Maccheroni al forno

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Maccheroni, 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 5 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, 2 Möhren, 5 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, Olivenöl,
- 1 Dose geh. Tomaten, 300 ml Rinderbrühe, 2 EL Pizzagewürz, Mehl,
- 2 EL Balsamico, 100 g TK-Erbesen, 30 g Butter, 700 ml Milch, Muskat,
- 30 g geriebener Parmesan, 250 g Mozzarella, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Möhren grob raspeln. Mozzarella in Scheiben schneiden u. salzen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Hack zufügen, krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, 2 EL Mehl einrühren. Mit Wein, Tomaten u. Brühe ablöschen. 30 Min. einköcheln lassen. Mit Kräutern u. Gewürzen würzen. Nudeln mit Erbsen unterheben u. in eine Auflaufform geben.



3. Butter schmelzen lassen, 2 EL Mehl einrühren, nach u. nach unter Rühren mit Milch angießen. Mit Parmesan dicklich einköcheln, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Sauce auf den Nudeln verteilen, mit Käse belegt bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten:

Mit Basilikum garniert zu einem Rotwein servieren.



Erstellt von Klaus am 27.02.2014