

Kochen mit Klaus

Maccheroni-Auflauf mit Hack

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g Maccheroni, 2 Möhren, 400 g gem. Hack, Olivenöl, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 3 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, Chili,
- 2 EL Tomatenmark, 100 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten,
- 50 g ger. Parmesan, 3 EL Pizzagewürz, Basilikum, Oregano,
- Petersilie, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

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



2. Hack in Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Paprika u. Lauchzwiebeln mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Chili würzen. Tomatenmark mitbraten, mit Wein u. geh. Tomaten ablöschen u. aufkochen. Pizzagewürz, Parmesan u. Kräuter einrühren u. alles unter die Nudeln heben.



3. Nudel-Hackgemisch in eine Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen!

