

# Kochen mit Klaus

## Maccheroni-Hackauflauf mit Paprika

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 300 g Maccheroni, 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 2 rote Paprika, 1 Möhre, 4 EL Tomatenmark, Öl, Balsamico,
- 2 EL ungar. Gulaschcreme, 400 g geh. Tomaten, 2 EL Bratensaft,
- 250 ml Cremefine, Pizzagewürz, Oregano, Basilikum, Thymian,
- Rosmarin, 100 ml Rotwein, 30 g Butter, 3 EL Mehl, 500 ml Milch,
- 35 g ger. Parmesan, Muskat, 200 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Möhre klein, Paprika grob würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Möhren, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Tomaten, Rotwein u. Cremefine ablöschen. Paprika u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, Kräutern u. Balsamico einrühren. Nudeln unter die Hacksauce heben u. alles in eine große Auflaufform geben.



3. Butter zerlassen, Mehl einrühren, anschwitzen u. mit Milch immer wieder verlängern, Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Béchamel über den Hack-Nudeln verteilen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.*

