

# Kochen mit Klaus

## Maccheroni-Hackgratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g Maccheroni, 2 Möhren, 100 g TK-Erbesen, 400 g Rinderhack,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 5 Lauchzwiebeln, Salz,
- Pfeffer, ger. Chili, Olivenöl, 50 g Butter, 4-5 EL Mehl, 750 ml Milch,
- Muskat, 40 g geriebener Parmesan, 200 g geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Möhren klein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika entkernen, waschen, grob würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min. die Möhren u. 2 Min. vor Garende die TK-Erbesen zugeben. Abseihen u. mit etwas Olivenöl wieder in den Topf geben.



2. Hackfleisch in Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Paprika u. Lauchzwiebeln zufügen, mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. geriebener Chili würzen. Hackmischung unter die Nudeln heben u. alles in eine große Auflaufform füllen.



3. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben u. anschwitzen. Nach u. nach unter ständigem Rühren die Milch zugießen bis eine sämige Béchamel entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen, Parmesan unterheben u. Sauce über dem Hackgemisch verteilen. Mit Emmentaler bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Sehr lecker, aber recht mastig.*



Erstellt von Klaus am 09.10.2012