

Kochen mit Klaus

Makkaroni-Wirsing-Auflauf mit Hack

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 200 g Makkaroni, 700 g Wirsing, 1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen,
- weißer Pfeffer, Salz, Muskat, Butter, 3 EL Mehl, 400 g Rinderhack,
- 600 ml Milch, 300 ml Rinderbrühe, 200 ml Weißwein, 2-3 Tomaten,
- 3 EL helle Sauce, 2 EL TK-Petersilie, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Wirsing vierteln, in Streifen schneiden, waschen u. trockenschütteln. Tomaten waschen u. in Scheiben schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten. Hack krümelig braten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Wirsingstreifen in Butter unter Rühren anbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Brühe u. Milch ablöschen. Salzen, pfeffern, helle Sauce u. Muskat einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern.



3. Nudeln, Hack u. Petersilie unterheben. Alles in eine große Auflaufform füllen, mit den Tomaten belegen u. mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein Frankenheim blue genießen! ☺

