

Kochen mit Klaus

Mediterranes Spiraaludel-Hackgratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, Salz,
- 1 rote Paprika, 200 g Spiraalnudeln Olivenöl mit Chili, Olivenöl, Pfeffer
- je 1 EL getr. Oregano & Majoran, je 1 EL TK-Basilikum & Petersilie,
- 1 EL Pizzagewürz, 2 Tomaten, 100 g geriebener Emmentaler,
- 8 Scheiben Butterkäse, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Hack in Chiliöl krümelig braten, Zwiebelwürfel mitbraten. Salzen u. pfeffern. Paprika u. Lauchzwiebeln 5 Min. mitbraten. Knobi kurz mitbraten u. die getrockneten Kräuter unterheben. Nudeln, 8 EL Olivenöl, TK-Kräuter u. Tomaten unterheben.



3. ½ der Menge in eine große Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen, Rest darauf verteilen, mit Käsescheiben belegen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Rotwein genießen.

