

# Kochen mit Klaus

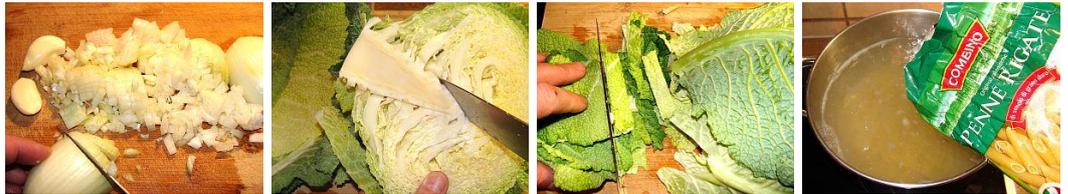
## Nudel-Hack-Auflauf mit Wirsing

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g Penne Rigate, Salz, 700 g Wirsing, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- Öl, Pfeffer, 400 g Hack, ½ TL Paprikapulver rosenscharf, Muskat,
- TK-Petersilie, 200 g Schmand, 4 Eier, 100 ml Milch, 300 g Gouda

### Zubereitung:

1. Wirsing putzen, Strunk entfernen u. Kohl in Streifen schneiden. Knobis u. Zwiebel fein würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Angabe garen, abgießen u. abtropfen lassen. Käse grob reiben.



2. Hack im heißen Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobis mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Wirsing unterheben u. abgedeckt zusammenfallen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Schmand, Eier u. Milch verrühren, salzen, pfeffern u. Petersilie einrühren. ½ Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. ½ Hack-Wirsing-Masse darauf verteilen. Mit 100 g Käse bestreuen u. ½ Eiersahne darüber gießen. Übrige Zutaten ebenso darüber schichten, mit restl. Käse abschließen.



4. Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30-35 Min. backen.

*Tipp des Chaoten: Mit einem Weißwein genießen.*

