

Kochen mit Klaus

Nudel-Hack-Auflauf mit Zucchini

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hack, 400 g Zucchini, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, 1 Chili,
- 250 g Paprika-Mix, 2 EL griech. Würzmischung 60 g Schinkenwürfel,
- Salz, Pfeffer, 250 g Korkenzieher-Nudeln, 250 ml Gemüsebrühe, Mehl
- 4 EL Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten, 150 ml Rotwein, Zucker,
- 125 g Schafskäse, je 15 schwarze & grüne Oliven, 200 g ger. Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Nudeln nach Anleitung zubereiten u. abgießen. Zwiebel, Chili & Knoblauch fein, Zucchini u. Paprika grob würfeln.



2. Schinkenwürfel im heißen Olivenöl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, dann restl. Gemüse mitbraten. Erst Tomatenmark, dann 3 EL Mehl einrühren, Wein, Tomaten u. Brühe zugießen, unter Rühren aufkochen. Etwas köcheln lassen. Mit griech. Würzmischung, Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Oliven halbieren, Schafskäse zerbröckeln, mit den Nudeln unterheben.



3. Die Zucchini-Hack-Mischung in eine Auflaufform geben u. mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Mit frischem Basilikum garniert servieren.

