

Kochen mit Klaus

Nudel-Hackauflauf mit Lauch & Paprika

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Tortiglioni, 250 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- 1 Stange Lauch, 1 rote Paprika, 2 EL Tomatenmark, TK-Basilikum,
- 1 Glas Tomatensauce, 200 g TK-Champignons, Salz, Bratensaft,
- Pizzagewürz, 100 ml Rotwein, Olivenöl, 30 g Butter, 3 EL Mehl,
- 500 ml Milch, 35 g ger. Parmesan, Muskat, 200 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Lauch u. Paprika mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Rotwein u. Tomatensauce ablöschen. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz abschmecken u. Kräuter einrühren. TK-Champignons zugeben u. darin auftauen lassen. Nudeln unter die Hacksauce heben u. alles in eine große Auflaufform geben.



3. Butter zerlassen, Mehl einrühren, anschwitzen u. mit Milch immer wieder verlängern, Parmesan einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Béchamel über den Hack-Nudeln verteilen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

