

# Kochen mit Klaus

## Nudel-Hackauflauf mit Zucchini

### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 400 g Zucchini, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, Balsamico,
- 350 g kurze Maccheroni, 500 g gem. Hack, 150 g Tomatenmark,
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Cremefine, 250 ml Fleischbrühe,
- 150 ml Rotwein, 3 EL Pizzagewürz, 1 TL brauner Zucker, Thymian,
- Rosmarin, Oregano, Basilikum, Petersilie, 500 g Mozzarella, Olivenöl

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Zucchini mittel würfeln, salzen u. abtropfen lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten, abschütten u. beiseitestellen. Mozzarella in Scheiben schneiden u. salzen.



2. Hack in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Zucchini einige Min. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Mehl einrühren, mit Brühe, Cremefine u. Tomaten ablöschen, einköcheln lassen, mit Wein verlängern. Balsamico, Zucker, Kräuter einrühren.



3. Nudeln unterheben u. alles in eine große Auflaufform geben, Mozzarella auflegen u. im Ofen bei 175°C ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Rotwein genießen.*

