

Kochen mit Klaus

Ofen-Maccheroni al Forno

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g kurze Maccheroni, 400 g Rinderhack, 20 Oliven, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl,
- Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 150 ml Rotwein, 250 ml Brühe, Öl,
- 1 Pck. Fix Ofen-Maccheroni, Pizzakräuter, Oregano, Basilikum,
- Majoran, Thymian, 80 g ger. Parmesan, 200 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Oliven halbieren. Pasta nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Paprika mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, Brühe, Wein u. Cremefine zugießen, Fix unterrühren u. aufkochen. Oliven, Kräuter, Pasta unterheben u. alles in eine Auflaufform füllen.



3. Auflauf mit Parmesan u. Mozzarella bestreuen, bei 200°C 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem frischen Salat servieren.

