

Kochen mit Klaus

Ofen-Maccheroni alla Klaus

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g kurze Maccheroni, 400 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen,
- 1 rote Paprika, 2 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, Öl, 150 ml Rotwein,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix Ofen-Makkaroni alla mamma, ger. Oregano,
- TK-Basilikum, Bratensaft, 40 g ger. Parmesan, 200 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika entkernen, waschen u. würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Paprika zufügen, mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Rotwein, 200 ml Wasser u. Sahne zugießen, Fix u. 1 EL Bratensaft unterrühren, aufkochen. Kräuter unterheben. Nudeln untermischen u. alles in eine große Auflaufform füllen.



3. Nudel-Hackgemisch mit Parmesan bestreuen u. den Mozzarella darauf verteilen. Bei 200°C Umluft ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit frischem Basilikum garniert servieren.

