

Kochen mit Klaus

Pikanter Nudelaufbau mit Hack (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 250 g Spiralnudeln, 300 g gem. Hack, Salz
- 250 g Paprika-Mix, 200 g grüne Bohnen, 400 g geh. Tomaten, Pfeffer,
- 15 schwarze Oliven, je 2 EL scharfe Paprikacreme & Tomatenmark,
- Zucker, 3 EL Mehl, 250 ml Fleischbrühe, 200 ml Rotwein, Olivenöl,
- 1 Möhre, 2 EL Pizzagewürz, 3 EL Balsamico, 200 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika klein würfeln. Möhre grob reiben. Oliven halbieren. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Möhre mitbraten. Salzen, pfeffern u. mit Rotwein ablöschen. Einköcheln lassen. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Paprika, Bohnen kurz mitbraten, mit Mehl anschwitzen u. mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Tomaten, u. Brühe zugeben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Zucker würzen. Kräuter, Oliven, Nudeln unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. bei 200°C 25-30 Min. backen. Mit Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen trockenen Rotwein genießen!*

