

Kochen mit Klaus

Tortelloni Hack-Auflauf mit Zucchini (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Tortelloni mit Fleischfüllung, 800 g Zucchini, 500 g gem. Hack,
- 250 g Paprika-Mix, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 3 EL Tomatenmark, Salz
- Pfeffer, Olivenöl, 1 EL Paprikamark scharf, 80 ml Rotwein,
- 1 Pck. pass. Tomaten, 3 EL Pizzagewürz, Thymian Basilikum,
- Thymian, Oregano, Petersilie, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knob fein, Paprika u. Zucchini mittel würfeln. Zucchini salzen u. abtropfen lassen.



2. Zucchini in Olivenöl gar dünsten u. entnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln, Knob u. Paprika mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark u. scharfes Paprikamark mitbraten, mit Wein u. Tomaten ablöschen, aufkochen. Pizzagewürz u. Kräuter einrühren. Nudeln mit Zucchini unterheben. Einige Min. köcheln lassen.



3. Nudel-Hackgemisch in eine Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen!

