

# Kochen mit Klaus

## Tortiglioni al forno mit Paprika

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 2 Möhren,
- 500 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, 350 g Tortiglioni, 6 EL Mehl,
- 100 g Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, Olivenöl,
- 500 ml Rinderbrühe, 2 EL Pizzagewürz, Oregano, 3 EL Balsamico,
- 50 g Butter, 600 ml Milch, 50 g Parmesan, Muskat, 400 g Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen u. würfeln. Pilze putzen, klein schneiden. Möhren fein reiben. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhren mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten. Wein zugießen, köcheln lassen, 2 EL Mehl einrühren, Tomaten u. Brühe zugeben, Paprika u. Pilze unterheben, 45 Min. köcheln lassen. Kräuter, Gewürze, Balsamico zugeben. Nudeln unterheben u. in eine Auflaufform geben.



3. Butter zerlassen, restl. Mehl anschwitzen, Milch unter Rühren zugießen u. mit Parmesan dick kochen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Sauce auf den Nudeln verteilen, Mozzarella darauf verteilen u. bei 200°C ca. 35-40 Min. goldgelb backen.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein servieren.*



Erstellt von Klaus am 07.06.2014