

Kochen mit Klaus

Wirsing-Hackauflauf mit Penne

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 225 g Penne Rigate, Salz, 800 g Wirsing, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 75 g Schinkenwürfel, Pfeffer, 300 g Rinderhack, 150 ml Fleischbrühe,
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf, 1 Pck. Fix für Broccoligratin, Öl,
- TK-Petersilie, 400 ml Milch, Bratensaft, 2 EL helle Sauce,
- 100 ml Weißwein, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Wirsing putzen, halbieren, Strunk entfernen u. Kohl in Streifen schneiden. Knobi u. Zwiebel fein würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Angabe garen, abgießen u. abtropfen lassen.



2. Schinkenwürfel in einer tiefen Pfanne im heißen Olivenöl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Wirsing unterheben, Brühe zugeießen u. abgedeckt zusammenfallen lassen. Mit Milch ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Nudeln u. Petersilie unterheben.



3. Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25-30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit einem Weißwein genießen.

