

Nudel-Auflauf

Für 2 Personen:

200 g Hackfleisch, gemischt	130 g Tagliatelle	1 Paprikaschote
1/2 Zucchini	1 kleine Zwiebel	2 EL Öl
1 Dose geschälte Tomaten	3 EL Ajvar	1 EL Kräuter-der-Provence
1 Knoblauch-Zehe	Salz, Pfeffer	100 g Reibekäse
100 g Crème-fraîche	Schnittlauch	

Die Nudeln in 2 l Wasser 3 min. vorkochen, abgießen und abschrecken.

Die Paprikaschoten, Zucchini und Zwiebeln würfeln.

Das Hack in etwas Öl anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Tomaten mit ihrer Flüssigkeit, Ajvar, die Kräuter der Provence, Gemüse und Knoblauch hinzufügen; unter Rühren in ca. 10 min. einkochen.

Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudeln geben.

Käse raspeln, mit Crème fraîche vermengen und teelöffelweise auf dem Auflauf verteilen. Auflauf im Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten ca. 20 min. backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

NN am 04. Juli 2017