

Spätzle- Auflauf mit Hackfleisch

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 350 g Eierspätzle (Kühlregal) | 250 g Champignons | 1 Karotte |
| 2 Knoblauchzehen | 2 Schalotten | ½ Bund Petersilie |
| 2 EL Öl | 400 g Hackfleisch (gemischt) | Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß |
| 200 g stückige Tomaten | 300 g passierte Tomaten | 1 TL Gemüsebrühe |
| 1 Prise Zucker | 200 g geriebener Hartkäse | |

Die Spätzle nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun gehts ans Gemüse: Champignons putzen und in Scheiben schneiden, anschließend die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten fein würfeln, Petersilie ebenfalls waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten.

Schalotten, Knoblauch, Karotten- und Champignonscheiben dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mit stückigen und passierten Tomaten ablöschen, 1 TL Gemüsebrühe und die Häle der Petersilie unterrühren. Soße abschließend mit Zucker abschmecken.

Nun die Spätzle in eine gebutterte Auflaufform geben, Hackfleischsoße darübergießen und abwechselnd schichten. Am Ende mit geriebenem Käse bestreuen.

Den Auflauf für ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

Nach der Backzeit den Spätzle-Auflauf mit restlicher Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 20. Januar 2023