

Saftiger Nudel-Hack-Auflauf

Für 4 Personen:

500 g Brokkoli	Salz	250 g Röhrennudeln
300 g Champignons	4 mittelgroße Zwiebeln	3 EL Öl
500 g gem Hackfleisch	70 g Tomatenmark	250 g passierte Tomaten
2 Lorbeerblätter	weißer Pfeffer	125 g Mozzarella-Käse

Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Broccoli in wenig Salzwasser ca. 8 Minuten dünsten und abtropfen lassen Nudeln in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen. Kalt abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen Inzwischen Champignons putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch, Champignons und Zwiebeln darin ca. 10 Minuten braten. Tomatenmark, Tomaten und Lorbeerblätter zugeben, alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer pikant würzen Mozzarella-Käse würfeln. Lorbeerblätter aus der Soße nehmen. Broccoli, Nudeln und Hacksoße in eine ofenfeste Form schichten. Mit Käsewürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen (200 °C) 25-30 Minuten überbacken

NN am 03. Januar 2024