

Bolognese-Auflauf

Für 2 Personen:

250 g Pasta	400 g Rinderhack	2 EL Olivenöl
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 Knoblauchzehe
1/2 Stange Porree	1 Zwiebel	100 g Tomatenmark
1-2 EL Bolognese-Gewürz	1/2 EL Gemüsebrühepulver	125 g Mozzarella
100 g Parmesan		

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen. Rinderhack in heißem Olivenöl anbraten.

Währenddessen Karotten in kleine Dreiecke, Sellerie und Knoblauch in feine Scheiben und Porree in dünne halbe Ringe schneiden. Zwiebel fein würfeln. Das geschnittene Gemüse zum Hack geben und ca. 3 Min. mit anbraten.

Tomatenmark und Bolognese Gewürz dazugeben, verrühren und ca. 2 Min. anrösten. Gemüsebrühepulver dazugeben, ca. 300 ml Nudelkochwasser dazugießen, verrühren und für ca. 5 Min. köcheln lassen.

Die gegarte Pasta in eine Auflaufform geben, die Bolognese auf der Pasta verteilen und zum Schluss klein gewürfelte Mozzarella und fein geriebenen Parmesan on top geben. Den Auflauf für ca. 7 Min. auf höchster Stufe unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Steffen Henssler am 05. November 2022