Straßburger Nudel-Auflauf

Für 2 Portionen:

200 g Bandnudeln	1 große Zwiebel(n), gewürfelt	2 EL Öl
250 g Hackfleisch, gemischt	1 L Rotwein	5 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Fett	100 g Käse, gerieben	200 g Sahne

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten.
Gleichzeitig die in Würfel gehackte Zwiebel in Öl anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit Tomatenmark, Thymian, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dann die Nudeln unterheben. In eine gefettete Auflaufform geben. Käse und Sahne darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 25 - 30 Minuten überbacken.
Heiß servieren.

NN am 28. Februar 2024