

Nudel-Auflauf mit Hackfleisch

Für die Nudeln:

300 g kurze Makkaroni

Für die Hackfleischsoße:

500 g Rinderhackfleisch

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Tomatenmark

100 ml Weißwein

1 TL Oregano

100 g Speck, gewürfelt

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL Zitronensaft

2 TL gekörnte Brühe

2 Zwiebeln

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

1 Pack. passierte Tomaten

1 TL Paprikapulver, scharf

2 EL Olivenöl

Für die Bechamel-Käse Soße:

50 g Butter

ca 300 ml Milch

Muskatnuss

50 g Mehl

100 g Reibekäse

1 TL Zitronensaft

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 TL Zucker

Außerdem:

200 g Reibekäse

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung fast al dente garen. Sie garen im Backofen noch nach, weswegen sie nicht vollständig gekocht sein sollten.

Für die Hackfleischsoße:

Die Zwiebeln würfeln, mit dem gepressten Knoblauch und den Speckwürfeln in einer Pfanne in Olivenöl 2 min. anschwitzen.

Das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis das Hackfleisch Braun und krümelig ist (6 min.).

Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz anbraten, damit das Tomatenmark die Säure verliert.

Mit dem Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen.

Die passierten Tomaten hinzugeben und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen (7 min.).

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucken, Zitronensaft, Thymian, Oregano und der gekörnten Brühe würzen.

Für die Béchamel-Käse Soße:

Butter in einem Topf schmelzen und dann unter ständigem rühren löffelweise das Mehl hinzugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Weiter rühren und die Sahne, sowie die Milch dazugeben.

100 g Reibekäse in die Soße geben und schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Weiter rühren und die Soße 6 bis 7 min. lang auf geringer Hitze köcheln lassen.

Tipp:

Lieber zu oft als zu selten rühren, damit keine Klümpchen entstehen und die Soße nicht anbrennt.

Zusammensetzung:

In eine Auflaufform zunächst etwas von der Hackfleischsoße geben.

Danach eine Lage Nudeln darauf geben.

Nun eine Schicht der Béchamel-Käse Soße.

Darauf kommt wieder eine Schicht der Hackfleischsoße.

Wiederholen mit Nudeln, dann Béchamel-Käse Soße und zum Schluss Hackfleischsoße.

Jetzt noch den Reibekäse verteilen und 20 bis 25 Minuten im Ofen auf mittlerem Einschub überbacken.

Nach etwa 10 Minuten Backzeit, die Nudeln mit 2 Gabeln nach oben ziehen und weiter backen lassen.

Hinweis:

Da jeder Backofen etwas anders funktioniert und die verwendete Menge der Zutaten auch immer leicht unterschiedlich ist, kann auch die Garzeit leicht variieren.

Tipp:

Sollten der Käse während des Garvorgangs zu dunkel werden, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Auf Tellern anrichten, ggf. mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

NN am 25. Juni 2020