

Farmer-Auflauf

Für 6-8 Personen:

450 g Crème-fraîche	1 kg Hackfleisch	5 Zwiebeln
450 g Nudeln	450 ml Milch	3 Paprikaschoten
1 Dose Tomaten	2 Dose Mais	2 Dose Pilze
Käse, geriebener	200 g Schmelzkäse	

Als erstes die Nudeln gar kochen. Danach die Milch erhitzen und den Schmelzkäse darin schmelzen lassen, Crème fraiche unterrühren, würzen und die Nudeln mit der Soße mischen.

Nun das Hack anbraten und würzen. Als nächstes die Zwiebeln in halben Ringen dünsten, Paprika klein schneiden und mitdünsten. Die Tomaten, den Mais und die Pilze zugeben und gut würzen.

Jetzt alles in eine Auflaufform schichten, also Nudeln, Hack und Gemüse abwechselnd, und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 210°C 20-25 Minuten überbacken.

NN am 13. September 2023