Nudel-Auflauf mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

275 g Fusilli	300 g Hackfleisch	1 Dose gehackte Tomaten
250 ml Kochsahne	350 ml Wasser	1 EL Tomatenmark
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	2 TL Oregano
2 TL Gemüsebrühe	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer
100 g Creme-fraiche	150 g Gouda	

Das Öl in einem großen Topf oder einer hohen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten.

Währenddessen die Zwiebel in feine Würfel hacken und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel nun mit anbraten, bis sie glasig ist. Es dürfen ruhig röstaromen dabei entstehen.

Nun auf niedrige Hitze stellen, den Knoblauch pressen und zusammen mit dem Tomatenmark etwas anbraten.

Mit den gehackten Tomaten, der Kochsahne und dem Wasser ablöschen. Nun mit Paprika edelsüß, Cayennepfeffer, Oregano, Gemüsebrühe und Zucker würzen. Der Zucker wirkt der Säure der Tomaten entgegen. Alternativ kannst du ein anderes Süßungsmittel wie Honig oder Agavendicksaft nehmen. Die Nudeln hinzugeben und das Ganze auf mittlerer Hitze 5 - 7 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Topfinhalt nun in eine Auflaufform umfüllen und alles platt drücken. Ist nicht alles mit Soße bedeckt? Dann gib noch etwas Wasser hinzu, bis die Nudeln in ausreichend Soße eingehüllt sind.

Nun Creme fraiche darüber verteilen, glatt streichen und zuletzt mit dem geriebenen Gouda bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für 20 Minuten backen, bis die Nudeln al dente sind. Zum Schluss ggf. kurz die Grillfunktion für 3 Min. einschalten, damit der Käse schön knusprig wird.

Optional mit frischen Kräutern wie Petersilie servieren.

NN am 04. Februar 2025