

Nudel-Auflauf mit Schmand und Hack

Für 4 Portionen

300 g Buttergemüse	320 g Nudeln	Salz, Pfeffer
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch	500 g passierte Tomaten	Zucker
0,5 TL Oregano	0,25 TL Thymian	200 g Schmand
250 g gerieb. Pizzakäse		

Buttergemüse antauen lassen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch scharf anbraten. Zwiebeln, Buttergemüse und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Tomaten zufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Thymian abschmecken. Schmand unterrühren.

Nudeln und Soße in eine Auflaufform geben. Gut vermengen und mit Käse bestreuen. Im Ofen 15-20 Minuten backen.

NN am 07. April 2026