

Nudel-Gemüse-Auflauf mit Hackfleisch

Für 6 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	750 g Rigatoni	$\frac{1}{2}$ Tube/n Tomatenmark
1 halbe Paprikaschote, gelb	1 halbe Paprikaschote, grüne	1 halbe Paprikaschote, rote
1 Zwiebel	1 Spritzer Tomatenketchup	1 Spritzer Curryketchup
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ L Gemüsebrühe
Mehlschwitze	Olivenöl	1 Flasche Kochsahne
1 Handvoll Parmesan	1 Beutel Käse, gerieben	

Etwas Olivenöl in einen Topf geben und das Hackfleisch darin krümelig und braun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dann etwas Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten.

In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Wenn das Hackfleisch gut angebraten ist, das Gemüse zugeben und nochmals kurz durchdünsten lassen. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Das restliche Tomatenmark zugeben und gut verrühren. Hiernach die Sahne, Curryketchup und Tomatenketchup einrühren und alles gut 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren nicht vergessen.

Am Ende die Soße mit den Gewürzen und etwas Parmesankäse abschmecken. Die Nudeln bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen, aber nicht kalt abschrecken.

In den Topf zurückgeben und die fertige Soße darüber geben. Gut vermischen und in eine große Auflaufform geben oder in kleine Auflaufformen verteilen.

Mit etwas Parmesankäse und geriebenen Käse bestreuen und für ca. 15 - 20 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft überbacken, bis der Käse goldgelb gebacken ist.

NN am 30. August 2024