

Der Buchstabenkaiser empfiehlt:

NUDELAUFLAUF

Zutaten (für 4 bis 5 Personen):

- 750 Gramm Nudeln (nicht zu kleine Form, z.B. Farfalle oder Fussili)
- 200 Gramm reines Rinderhackfleisch
- 1 kleine Dose Tomaten in Stückchen oder eine Hand voll frische Tomaten in Stücken



- Öl / Butter
- ½ Becher Creme Fraiche
- ½ Becher süße Sahne
- ½ Dose Champignons ODER die entsprechende Menge frische Pilze
- 100 Gramm Kochschinken
- schwarzer Pfeffer / Petersilie / Paprika / Salz / Tabasco
- Ketchup
- 2 Hände voll junger Gouda-Käse gerieben

Dazu reichen:

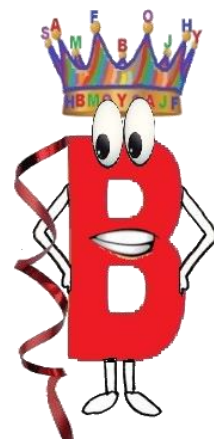
- frischen Salat

Anmerkung:

- das Ganze wird im Ofen in Auflaufformen gemacht. Diese können aus Glas oder Keramik sein und sollten nicht zu flach sein

TIPP:

- Man kann prima von der Hackfleisch-Soße mit Pilzen und Schinken die doppelte Menge machen und dann halb einfrieren. Macht beim 2. Mal kochen viel weniger Arbeit und man kann statt halben Dosen / Bechern ganze nutzen.



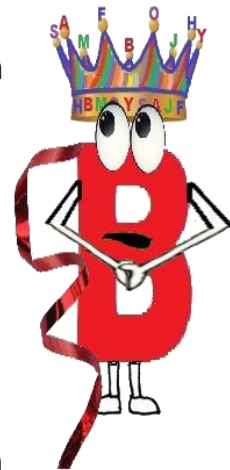


Vorbereitungen:

- Tomaten und Schinken in Stückchen schneiden
- Käse reiben
- Pilze in Scheiben schneiden

Zubereitung:

- die Nudeln in Salzwasser „al dente“ (das heißt bissfest) kochen, so wie es auf der jeweiligen Packung empfohlen wird, anschließend in ein großes Sieb schütten, mit kaltem Wasser kurz abschrecken
- im Topf, wo die Nudeln gekocht wurden, etwas Butter zerlassen und die Nudeln darin schwenken, dann bis zur Weiterverarbeitung im Topf ruhen lassen
- für die Soße in einem 2. Topf etwas Öl heiß machen, Hackfleisch rein und krümelig braun braten, bis alles gut durch ist, dabei mit Kochlöffel immer wieder zerkleinern
- dann Pilze und Schinken zufügen und verrühren
- mit Salz und Pfeffer würzen, etwas ziehen lassen, immer wieder umrühren
- dann Tomaten zufügen, etwas Petersilie, etwas Paprika-Gewürz und ein Schwapp Ketchup. Das Ganze einmal aufkochen und mit Pfeffer und 4 Spritzer Tabasco würzen
- Herd runterschalten, Sahne (oder Creme Fraiche) einrühren
- Ofen vorheizen auf 180 Grad
- in der Zwischenzeit die Auflaufformen mit Öl oder Margarine rundherum einfetten, dann abwechselnd Nudeln und Hacksoße gleichmäßig einlagern. Die oberste Schicht sollte eine dünne Nudelschicht sein, dort kommt verteilt der geriebene Käse drauf und ein paar Butterflöckchen
- alle Auflaufformen gleichzeitig in den Ofen, 30 Minuten bei 180 Grad



Fertig ;)

