

BOLOGNESER GRATIN

4 Portionen

von Evi

ZUTATEN

500 g Hackfleisch gemischt
350 g Nudeln (nach Wahl)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl + etwas zum Anbraten
100 g Tomatenmark
650 ml Wasser
etwas Butter
1 EL gekörnte Gemüsebrühe
200 ml Sahne
30 g geriebener Parmesan
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver rosenscharf
½ TL Zucker
1 Messerspitze Chiliflocken
1 EL Speisestärke
(in etwas Wasser angerührt)
200 g geriebener Gouda

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das **Hackfleisch** scharf anbraten.
3. Das angebratene **Hackfleisch** mit den ungekochten Nudeln mischen und in eine gebutterte Auflaufform geben.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz andünsten.
5. Dann das Tomatenmark einrühren und das restliche Öl hinzufügen.
6. Anschließend wird mit Wasser und Sahne aufgegossen, das Gemüsebrühepulver, der Parmesan, die Gewürze (Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika, Zucker und Chili) und die angerührte Speisestärke werden eingerührt.
7. Das Ganze sollte nun ca. 6 min. köcheln, bevor die Soße über die **Hackfleisch**-Nudel-Mischung gegeben und gut vermengt wird.
8. Zum Schluss mit geriebenem Gouda bestreuen und das Gratin für 30 min. in den Backofen schieben.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

