



Oktober 2017

Pikanter Nudelaufbau

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Hörnchen- Nudeln	Nach Packungsaufschrift bissfest kochen.
1 Zwiebel 1 Karotte 1 EL Öl	Schälen, fein würfeln. Waschen, schälen grob raspeln. In einer Pfanne erhitzen, das Gemüse andünsten.
250 g Hackfleisch 2 in Würfel geschnittene Paprikaschoten 3 EL Tomatenmark	Dazu geben und kräftig anbraten. Zum Fleisch geben mitbraten. Zufügen, kurz mitdünsten.
1 Glas Rotwein oder Fleischbrühe	Ablöschen.
Salz Pfeffer Paprikapulver Thymian Prise Muskat	Würzen.
Das ganze schichtweise in eine Auflaufform füllen, die oberste Schicht sollten Nudeln sein.	
100 g geriebenen Käse 80 g gewürfelter Räucherspeck	Auf den Auflauf streuen.
Bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten im Backofen backen.	

Der Nudelaufbau lässt sich sehr gut vorbereiten.
 Dazu schmeckt ein frischer Salat.