

# Spaghetti-Auflauf

500 g Spaghetti

## Hackfleisch-Soße:

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

15 g Olivenöl

400 g passierte Tomaten

1 TL Basilikum

1 TL Oregano

1 TL Kräuter der Provence

1-2 Spritzer Tabasco

1 TL Zucker

1 TL Salz,  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer

## Frischkäse-Soße:

2 Knoblauchzehen

50 g Sahne

20 g Milch

1 geh. TL Salz

1 TL Pfeffer

300 g Frischkäse

200 g Schmand

30 g Butter

50 g Parmesan

2 Kugeln Mozzarella



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hackfleisch in der Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfen und andünsten.  
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Öl zugeben und **3 min./Varoma/Stufe 1**).

Passierte Tomaten sowie Gewürze und angebratenes Hackfleisch zu den gedünsteten Zwiebeln geben.  
Unter Rühren aufkochen lassen.  
(im TM: **10 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1**, danach umfüllen, Topf spülen)

Nun Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen.

Gleichzeitig für die Frischkäse-Soße Knoblauchzehen fein würfeln (im TM: **5 sek./Stufe 6**).  
Sahne, Milch, Salz & Pfeffer dazugeben und unter Rühren kurz köcheln lassen.  
(im TM: **3 min./100 Grad/Stufe 1**)

Frischkäse, Schmand und Butter zugeben und aufkochen lassen (im TM: **5 min./100 Grad/Stufe 2**).  
Parmesan mit der Microplane-Reibe reiben und unterrühren (im TM: **30 sek./Stufe 3**).

Spaghetti durch ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Hälfte davon in den Bäker geben, Frischkäse-Soße dazugeben und vermischen. Restliche Spaghetti darüber verteilen und Hackfleisch-Soße darauf verstreichen. Mozzarella mit der groben Microplane-Reibe über den Auflauf reiben.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**ca. 30-35 min.** überbacken.