

Nudel-Bolognese-Auflauf

500 g Nudeln (Spirelli)
250 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Olivenöl
500 g passierte Tomaten
750 g Wasser
80 g Tomatenmark
2 TL Gemüsebrühe
150 g Creme fraiche
2 TL Oregano
2 TL Basilikum
2 TL Thymian
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1-2 TL Zucker

100-150 g Käse



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Ungekochte Nudeln in die Ofenhexe geben.

Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, über die Nudeln geben.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl andünsten.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, herunterschieben, Öl zugeben **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten (außer Käse) einrühren und kurz aufkochen lassen.
(im TM: **10 min./100 Grad/Stufe 3**)

Soße über die Nudeln gießen und alles etwas verrühren, die Nudeln sollten
komplett mit Soße und Hackfleisch bedeckt sein.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und über den Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 40 min. überbacken.