

Cevapcici-Nudel-Gratin

500 g Rinderhackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4 Bund frische Petersilie
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprika scharf
1 EL Mehl

300 g Nudeln, ungekocht
500 g Kirschtomaten
2 EL Olivenöl
2 Paprikaschoten
500 ml Tomatensoße (Napoli)
Salz & Pfeffer
1 EL Kräuter der Provence
150-200 g Käse (Emmentaler...)
bzw. 1 Kugel Mozzarella



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

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln, Petersilie fein hacken.
Hackfleisch, Gewürze und Mehl zugeben und alles miteinandervermischen.

Daraus nun Röllchen formen und möglichst **2 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen.
Anschließend entweder im Air Fryer, in der Pfanne oder im Ofen braten.

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, danach abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten halbieren, Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und beides in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten **ca. 10 min.** dünsten.

Tomatensoße einrühren, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und kurz aufkochen lassen.

Nudeln mit Gemüse-Soße in der Stoneware rund oder großen Ofenhexe vermischen.
Cevapcici entweder untermischen oder oben drauf legen.

Käse mit der groben Microplane reiben oder Mozzarella in Scheiben schneiden und über den Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min.** überbacken.