

Nudeln Rezepte

Nudelaufbau Wiener Art

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Auflauf, Hackfleisch, Nudel, Teigwaren, Fleisch

750 g	Hackfleisch gemischt		Salz
4	Zwiebeln		Pfeffer
1	Dose/n Tomaten groß		Paprika rosenscharf
300 g	Gouda	400 g	Nudeln
2	Knoblauchzehen	1	Ei
	Thymian	1	saure Sahne
	Wasser		Muskatnuss

Hackfleisch in Öl scharf anbraten, Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und weiter braten bis diese glasig sind. Gesalzenes Wasser aufstellen und etwas Öl zugießen, die Nudeln (am besten Röhren oder Spiralen) im kochenden Wasser garen und in ein Sieb abgießen. Eine große Dose Tomaten mit dem Saft zu dem Hackfleisch-Zwiebelgemisch geben und die Tomaten zerteilen. Salzen, pfeffern und kräftig mit Paprika rosenscharf würzen. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden und zusammen mit dem Thymian unterrühren. Sauce etwas einkochen lassen, ggf. abbinden. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Auflaufform einölen und immer abwechselnd eine Schicht Nudeln, eine Schicht Sauce und eine Schicht Käse zugeben. Dabei etwas Käse zurückbehalten. Den Auflauf in den Ofen stellen. In einer kleinen Schüssel das Ei, die saure Sahne und den zurückgehaltenen Käse mit einer Gabel kräftig mischen. mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, noch mal umrühren und über den heißen Auflauf ziehen. Solange in den Ofen stellen bis dieser Guss schön hellbraun wird (dürfte etwa 15 bis 20 Minuten dauern) Die Sauce kann man nach belieben variieren: Frische Champignons schmecken darin zum Beispiel sehr gut. Wer es etwas schärfer mag kann sie mit einigen Spritzern Tabasco aufpeppen.

Dazu passt ein grüner Salat.