Amt für Landwirtschaft
mit Ernährungszentrum Ortenau
www.ez-ortenau.de
ernaehrungszentrum-ortenau@ortenaukreis.de
Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Tel. 0781 805 7100

Nudelauflauf pikant

Zutaten:		Zubereitung:
250 g	Hörnchen- Nudeln	Nach Packungsaufschrift bissfest kochen.
1 1 1 EL	Zwiebel Karotte Öl	Schälen, fein würfeln. Waschen, schälen, grob raspeln. In einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin andünsten.
250 g 2 3 EL	Hackfleisch in Würfel geschnittene Paprikaschoten 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 80 g	geriebenen Käse gewürfelter Räucherspeck	Auf den Auflauf streuen.
Bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten im Backofen backen.		
Der Nudelauflauf lässt sich sehr gut vorbereiten. Dazu schmeckt ein frischer Salat.		