

Straßburger Auflauf

Für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|------------|-------------------------------|
| 200 g | Bandnudel |
| | Salz |
| 1 | Zwiebel, groß, fein gewürfelt |
| 2 EL | Öl |
| 250 g | Hackfleisch, gemischt |
| 1 TL | Mehl |
| 125 ml | Rotwein |
| 5 EL | Tomatenmark |
| ½ TL | Thymian |
| 1 Msp. | Cayennepfeffer |
| ca. 1 ½ TL | Salz |
| 125 ml | Sahne |
| 50 g | Emmentaler, gerieben |
| 20 g | Butter |

Vorbereitung ca. 20 Minuten, Kochzeit ca. 5 Minuten, Backzeit ca. 25–30 Minuten, 200°C

1. Bandnudeln in Salzwasser knapp gar kochen, in ein Sieb schütten, abschrecken und abtropfen lassen, mit wenig Öl verrühren, damit sie nicht zusammenkleben.
2. Für die Sauce das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch in ca. 5 Minuten andünsten bis es fein krümelig ist, dann etwas zur Seite schieben, noch etwas Öl zugeben und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Mehl darüber stäuben, durchrühren.
3. Mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark, Thymian, Cayennepfeffer und Salz zugeben, verrühren und. Sahne zugeben kurz durchkochen, mit Salz abschmecken. Die Nudeln unterrühren. Alles in eine feuerfeste Form geben, Reibkäse darüber streuen und mit Butterflöckchen belegen.
4. Auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten im Backofen 25 -30 Minuten bei 200°C backen. Dieses Gericht kann sehr gut am Morgen oder Vortag vorbereitet werden und ist außerdem zum Wegfrieren geeignet.

Dazu passt grüner Salat.

Nimmt man die Hackfleischsauce als Spaghettisauce sollte man evtl. etwas mehr Mehl zugeben und den Käse, dann am besten Parmesan getrennt dazu reichen.