

Maccheroni-Auflauf nach Art des Hausherrn

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Maccheroni	g	400	600
Rindergehacktes	g	250	375
Champignons klein	g	250	375
Frühlingszwiebeln	Bund	1 -2	
Getrocknete Tomaten in Öl	St	6	8
Rotwein	ml	125	200
Rinderbrühe	ml	125	200
Sahne	ml	100	150
geriebener Emmentaler	g	200	300
Butter, Olivenöl	EL	je 2 - 3	
Rosmarin, Thymian, Basilikum, Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Maccheroni nach Vorschrift kochen.
2. Pilze putzen und in Scheibchen schneiden.
3. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.
4. Getrocknete Tomaten in schmale Streifen schneiden.
5. Wein, Brühe und Sahne bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne etwas Butter mit Öl auslassen und darin 1 TL Rosmarin andünsten.
2. Gehacktes zerbröseln beifügen und scharf anbraten.
3. Frühlingszwiebeln, Tomaten, Pilze untermengen und kurz mit dünsten.
4. Wein zufügen und ihn fast vollständig einkochen lassen. Brühe und Sahne zufügen, etwas einkochen lassen und danach die Flüssigkeit mit Soßenbinder sämig binden.
5. Mit Thymian, Basilikum, Pfeffer und Salz die Gehacktesmischung kräftig abschmecken.
6. Auflaufform ausfetten. Schichtweise Nudeln, Gehacktes, Käse usw. Einfüllen. Mit Nudeln enden und diese mit dem restlichen Käse bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen.
7. Im Ofen 30 Minuten garen und 5-10 Minuten goldgelb bräunen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * grüner Salat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. oben	180 Grill		30 5 -10