

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Nudelaufbau

Zutaten:

Für ca. 6 Portionen:

1 Zwiebel, 600 g gemischtes Faschiertes, ½ roter- u. ½ grüner Paprika, ½ Karotte, ½ gelbe Rübe, ein kleines Stück Sellerie, Öl, Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian, 4 EL Tomatenmark, ca. ¼ l Suppe, 2 EL frisch gehackte Petersilie, evtl. etwas frischen Basilikum,

400 g Nudeln (Spiralen, Bandnudeln, oder ähnliche...), Salz

¼ l Sauerrahm, 1 Ei, 1/8 l Milch, 40 g Bergkäse gerieben, 100 g Gouda gerieben, Butter zum Befetten für die Form

Zubereitung:

Würfelig geschnittene Zwiebel in etwas Öl anrösten. Faschiertes dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, Paprikawürfel, geriebene Karotten, gelbe Rüben und Sellerie untermischen und weiter rösten. Tomatenmark dazugeben, mitrösten und mit Suppe aufgießen. Ca. 5 Minuten dünsten, vom Herd nehmen und gehackte Kräuter untermischen.

Nudeln bissfest in Salzwasser kochen, abseihen und abtropfen lassen.

Sauerrahm mit Ei, Bergkäse und Milch versprudeln.

Nudeln mit Fleischragout und halber Menge Sauerrahmgemisch verrühren und in eine befettete Auflaufform füllen. Mit restlicher Sauerrahmcreme übergießen und mit Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 30 Minuten überbacken.

Tipp: Dazu passt ein gemischter Salat sehr gut!

