

Rezept für den Monat September

Nudel - Zucchini - Hackfleisch - Auflauf

Zutaten für 6 Portionen

500 g Nudeln – dünne Spaghetti

500 g Hackfleisch

500 g Zucchini in Würfel geschnitten

1 Zwiebel

1 Dose passierte Tomaten

200 g Kräuterfrischkäse

250 g Käse zum Überbacken

6 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch mit den Zwiebeln in 2 EL Olivenöl anbraten; aus der Pfanne nehmen. Die Zucchiniwürfel mit 2 EL Olivenöl anbraten.

Zwischenzeitlich die Nudeln „al dente“ kochen.

Hackfleisch, Zwiebeln, die passierten Tomaten und ca. 100 ml Nudelwasser oder Fleischbrühe zum Gemüse geben. Aufkochen und ca. 5 min köcheln lassen.

Kräuterfrischkäse unterrühren, aufkochen und langsam weiter köcheln lassen. Zum Schluss die angebratenen Zucchiniwürfel dazugeben.

Auflaufform mit 2 EL Olivenöl einfetten und abwechselnd eine Lage Nudeln und eine Schicht Sauce einfüllen. Mit dem Käse bedecken und im Backofen bei Oberhitze ca. 30 Minuten überbacken.