Nudeln Bolognese Überbacken

Warum nicht einfach mal Nudeln Bolognese überbacken? Dieses Rezept zeigt, wie es funktioniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

0.5 kg	Faschiertes
0.5 kg	Nudeln
220 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Kräuter (nach Wahl)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter (zum Einfetten)
20 g	Parmesan
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Dose	Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für Überbackene Nudeln Bolognese Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben und die italienischen Kräuter fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch andünsten. Faschiertes

dazugeben und krümelig braten. Tomatenmark und italienische Kräuter unterrühren und kurz mitrösten lassen.

3. Mit stückigen Tomaten auffüllen und alles bei mittlerer Hitze 35 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Gemüsebrühe zugießen und umrühren.

4. Währenddessen die Nudeln laut Packungsanleitung bissfesst kochen. Eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 190°C vorheizen. Sauce mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

5. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Nudeln abgießen und mit der Petersilie in die Sauce geben. Alles miteinander vermengen und in die Auflaufform füllen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Alternativ die Nudeln Bolognese mit Mozzarella überbacken, dazu schmeckt frischer grüner Blattsalat.