

Nudelaufauf Bolognese

Der Nudelaufauf Bolognese schmeckt der ganzen Familie. Auf Kochanfänger lieben dieses einfache Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

600 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten gewürfelt (ca. 400 g)
1 Stk.	Karotte (mittelgroß)
250 g	Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe)
2 EL	Italienische Kräuter (frisch oder TK)
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
400 g	Nudeln (z.b.Penne)
100 g	Mozzarella (gerieben)
100 g	Hartkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Nudelaufauf-Bolognese** die Zwiebel abziehen und fein zerhacken. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und das Rinderfaschierte unter Rühren einige Minuten anbraten. Jetzt die Zwiebeln zugeben und dünsten, Tomatenmark, Tomaten, Karotten hinzugeben und mit der Brühe aufgießen. Mit zugedeckten Deckel zirka 20 Minuten garen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nudeln Packungsanleitung al dente kochen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Bolognese-Sauce mit der Kräutermischung, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit den Nudeln vermischen.
5. Eine Auflaufform einfetten, die Hälfte der Sauce in die Form geben und den Mozzarella Käse darauf verteilen. Die restliche Sauce darüber gießen und mit gerieben Käse bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten überbacken.

Tipp

Zum Nudelaufbau Bolognese einen frischen, knackigen Kopfsalat mit Kürbiskernöl reichen.