

Nudelaufbau mit Faschiertem

Das einfache Rezept für Nudelaufbau mit Faschiertem ist schmackhaft und gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Penne, Makkaroni, Rigatoni, etc.)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
	Öl
500 g	Faschiertes (Hackfleisch)
2 EL	Tomatenmark
250 ml	Crème fraîche
1 Schuss	Schlagobers (Sahne)
1 Stk.	Ei
	Salz und Pfeffer
75 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Nudelaufbau mit Faschiertem** (Hackfleisch) die Nudeln nach Packungsanleitung gar kochen. Abseihen und beiseite stellen. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Jetzt etwas Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln mit Faschiertem anbraten. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Auflaufform einfetten, Nudeln und [Fleisch](#) in die Form schichten. Crème fraîche mit Ei und einem Schuss Schlagobers verquirlen. Über den Nudelaufbau gießen und abschließend

mit geriebenen Käse bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Zum Nudelaufbau mit Faschiertem einen Tomatensalat oder grünen Kopfsalat reichen.