Nudelauflauf mit Faschiertem und Brokkoli

Dieses Rezept liebt die ganze Familie! Der Nudelauflauf mit Faschiertem und Brokkoli schmeckt köstlich und ist ideal für die Resteverwertung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

400 g	Nudeln (Penne)
500 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Dose	Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Messerspitze	Zimt
1 EL	Sojasauce
1 Prise	Basilikum
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Brokkoli
Nach Belieben	Käse (geriebenen)
1 EL	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für den Nudelauflauf mit Faschiertem und Brokkoli zunächst einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente kochen, anschließend durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Brokkoli waschen, in Röschen teilen, bei Bedarf kleiner schneiden. Ebenfalls in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 2 bis 3 Minuten lang blanchieren. Herausheben und abtropfen lassen.

3. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, das Faschierte zufügen und unter Rühren rundum anbraten. Pfeffern und salzen. Die Tomaten aus der Dose in die Pfanne geben, Sojasauce und Zimt ebenfalls zufügen und alles gut unterrühren.

4. Einmal aufkochen lassen, dann die Hälfte des Schlagobers unterrühren. Vom Herd nehmen. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und unter das Faschierte rühren.

5. Nun die abgetropften Nudeln und den Brokkoli in einer großen Auflaufform verteilen, das Faschierte mit der Sauce darüber eingießen. Alles gründlich durchmischen, mit geriebenem Käse bestreuen. Das restliche Schlagobers gleichmäßig darüber gießen. Form in den Ofen schieben und zirka 30 Minuten überbacken lassen.

Tipp

Der Nudelauflauf mit Faschiertem und Brokkoli schmeckt natürlich auch mit anderem Gemüse: Blumenkohl, Karotten, Erbsen etc., was man gerade im Haus hat.