Pomìto

Spaghetti Bolognese Auflauf

Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Büffelmozzarella: 125 gr
- Eier: 2
- Frische Petersilie, gehackt: 1 EL
- Gemischtes Hackfleisch: 400 gr
- Kleine Möhren: 3
- Knoblauchzehe: 1
- Olivenöl: None
- Oregano: 1 TL
- Parmesan, gerieben: 50 gr
- Salz, Pfeffer: None
- Spaghetti: 250 gr
- Tomatenmark: 2 EL
- Zucker: 1 Prise
- Zwiebel: 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 gr

Vorbereitung

Zuerst den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Nebenbei Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles in feine Würfel schneiden und in etwas Öl 3 - 4 Minuten andünsten. Hackfleisch dazugeben und auf höchster Stufe krümelig anbraten. Tomatenmark zufügen und mitanschwitzen. Mit passierten Tomaten ablöschen und mit Petersilie, Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

1 - 2 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und mit 25g geriebenem Parmesan mischen. Spaghetti zur Eimasse geben, gut verrühren und in eine gefettete (runde) Auflaufform füllen. Dabei einen Rand aus Nudeln hochziehen. Hackfleischsoße in der Mitte verteilen und mit gewürfeltem Mozzarella und dem restlichen Parmesan belegen. Auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.