

HERBSTLICHER NUDELAUFLAUF

HERBSTLICHER NUDELAUFLAUF

Man kann es nicht mehr schön reden, es ist kalt und grau draußen. Da ist es doch ein kleiner Trost wenn man sich mit einem Nudelaufwurf an die bunten Blätter und den spätsommerlichen Herbst zurück erinnern kann.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g Hörnchennudeln

300g Rinderhackfleisch

Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cumin

2 TL Paprikapulver (scharf)

2 TL Paprikamark

2 Zweige Rosmarin

3 Frühlingszwiebeln

400g Pizzatomaten

2 EL Worcestersauce

1 TL Tabasco

1/2 Dose Mais

100g geriebener Gouda

1 Mozzarella

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin werden fein gehackt und in Olivenöl angebraten. Sobald die

Zwiebeln glasig werden gebe ich das Hackfleisch dazu und würze alles mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Cumin.

Nebenbei bringe ich einen großen Topf Salzwasser zum kochen und gebe die Hörnchennudeln hinein. Die brauchen 10 Minuten (laut Packungsanleitung) bis sie gar sind. Ich koche sie also nur 8 Minuten – sie garen in der Tomaten-Hackmischung im Ofen ja noch nach.

Jetzt gebe ich die Pizzatomen, den Mais und das Paprikamark dazu. 5 Minuten köcheln lassen und dann mit Worcester Sauce und Tabasco abschmecken. Bei Bedarf noch mit Pfeffer und Salz würzen. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in feine Ringe und rühre sie ebenfalls unter.

Die Nudeln gieße ich jetzt ab, der Ofen wird auf 200°C vorgeheizt, die Sauce darf noch 10 Minuten köcheln. Dann werden Nudeln und Sauce miteinander vermischt und in eine ausreichend große Auflaufform gegeben.



Darüber gebe ich den geriebenen Gouda und lege den in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella gleichmäßig aus.



So kommt das Ganze für 15 Minuten in den Ofen. Dann sollte der Käse wunderbar verlaufen sein und unser Auflauf eine schön gold-braune Decke haben. Je nach Geschmack kann man den Auflauf natürlich etwas länger oder kürzer im Ofen lassen.

Anrichten und beim Essen ganz fest an bunte Blätter denken...

Guten Appetit!

