



## Hauptgang

## Hackfleisch-Gemüse Auflauf

Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Auflauf**

300 gr	Orecchini oder Hörnli
1 TL	Butter, für das Ausbuttern der Form
120 gr	Rüebli
80 gr	Knollensellerie
1 Stück	Zwiebel
1 Stück	Knoblauchzehe
250 gr	Hackfleisch (Rind oder gemischt)
1 EL	Olivenöl (kalt gepresst)
1 Dose	Pelati (400 gr)
2-3 EL	Tomatenpüree (50 gr)
1 dl	Rotwein
1 dl	Wasser
1 Stück	Bouillonwürfel
	Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Paprika, Aromat und Salz

**Käsesauce**

20 gr	Butter
20 gr	Weissmehl
1 1/2 dl	Milch
1 1/2 dl	Wasser
	Pfeffer, Muskat, Salz
40-60 gr	Reibkäse (z.B. Greyerzer)

**Zum Bestreuen des Auflaufs**

40 gr	Sbrinz oder Parmesan, gerieben
-------	--------------------------------

## Zubereitung:

**Teigwaren**

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser «al dente» kochen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

## Auflaufform

Eine grosse Auflaufform ausbuttern und die Hälfte der Teigwaren hineingeben.

**Fleisch-Gemüsesauce**

Rüebli, Sellerie  
Zwiebeln, Knoblauch

Für die Fleisch-Gemüsesauce Rüebli und Sellerie schälen, beides in kleine Würfel schneiden oder grob raffeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken.

Olivenöl, Hackfleisch, Gemüse,  
Pelati und Tomatenpüree  
Wein, Wasser  
Kräuter, Pfeffer, Paprika, Aromat,  
Salz

Hackfleisch im Olivenöl gleichmässig anbraten, dann alles Gemüse zufügen und kurz andämpfen. Pelati und Tomatenpüree zufügen, mit Wein und Wasser ablöschen. Bouillonwürfel hinzufügen, einige Minuten köcheln lassen. Mit Kräutern, Pfeffer, Paprika, Aromat und Salz abschmecken.

**Käsesauce**

Butter, Mehl, Milch, Wasser, Pfeffer, Muskat sowie Salz

Die Butter im Pfännchen schmelzen lassen, Mehl zufügen und andünsten (Mehl darf nicht braun werden). Mit Milch und Wasser ablöschen, glattrühren, Sauce würzen und ebenfalls einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Reibkäse einstreuen und schmelzen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

Die Hälfte der Fleisch-Gemüsesauce auf die Teigwaren in der Form geben, Hälfte der Käsesauce darübergiessen. Restliche Teigwaren darauf geben, dann wieder Fleisch-Gemüsesauce und zuletzt Käsesauce darübergeben. Zum Schluss Butterflöckli und den restlichen Reibkäse darüberstreuen. Auflauf während ca. 20 Minuten backen.