



Hauptgang

Nudelaufauf mit Hackfleisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

400 gr	Gehacktes (halb und halb)
1 EL	Bratbutter
1 EL	Butter (für die Gratinform)
	Butter für die Butterflöckli
2 Dosen	Tomatenmark (Tomatenpurée)
4 dl	Schwerer Rotwein
1 EL	Thymian
1 TL	Cayennepfeffer
2 dl	Rahm
2 Stück	Zwiebeln, fein gehackt
150 gr	Greyerzer Surchoix, gerieben
500 gr	Spiralnudeln (oder ähnliche Teigwaren)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Backofen vorheizen auf 200 Grad
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser "al dente" kochen
Zwiebeln	Die gehackten Zwiebeln in einer Kasserolle in der Bratbutter glasig dünsten.
Tomatenmark	Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden – unter ständigem umrühren – anrösten.
Hackfleisch	Das Hackfleisch dazugeben und braten.
Thymian, Cayennepfeffer, Rotwein	Dazu geben und umrühren. Das Ganze (ohne Pfannendeckel) leise köcheln lassen, der Rotwein darf auf die Hälfte einkochen. Etwa 20 Minuten köcheln.
Rahm	Den Rahm dazugeben, umrühren und noch ca. 5 Minuten mitköcheln lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer sofern nötig.
Nudeln	Die "al dente" gekochten Spiralnudeln in die Pfanne geben und gut durchmischen.
Gratinform	Die Gratinform einbuttern.
Backofen	Das Nudel/Hackgemisch in die Gratinform geben, den Käse gleichmässig darüberstreuen und mit Butterflöckli belegen. Etwa 15 bis 20 Minuten auf der obersten Rille des Backofens gratinieren.

Tipp: Anstelle von Cayennepfeffer können auch frische Chilischoten fein gehackt beigegeben werden.