

Nudel-Kichererbsen-Auflauf

Nudeln mit Hackfleischsoße, verfeinert mit Rotwein, Thymian und Mozzarella

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Nudeln , z. B. Hörnchen,
Muschelnudeln
Salz

Hackfleischsoße:

265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)
5 Zweige frischer Thymian
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
350 g Hackfleisch (halb und halb)
2 EL Tomatenmark
100 ml trockener Rotwein
400 g stückige Tomaten
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
Zucker

Zum Bestreuen:

100 g geriebener Mozzarella

1 Vorbereiten:

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Kichererbsen auf einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Thymian waschen, **3 Zweige** hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Hackfleischsoße:

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren anbraten. Schalotte, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben und aufkochen. Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit Kichererbsen zur Soße geben. Mit gehacktem Thymian und den Gewürzen abschmecken.



3 Zubereiten:

Nudeln in eine Quiche- oder Auflaufform geben. Hackfleischsoße darüber verteilen und mit Mozzarella bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Auflauf vor dem Servieren mit restlichen Thymianzweigen belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie einen frischen Salat dazu.

