

# Nudelauflauf mit Hackfleisch

Dieser schnelle Auflauf mit Fussili-Nudeln und Hackfleisch wird im Backofen unwiderstehlich lecker mit Käse überbacken.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa 30 x 21 cm, Inhalt etwa 2,5 l):**

### Nudeln:

500 g Nudeln (z. B. Fussili)  
Salz

### Hackfleischsoße:

1 Zwiebel  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
2 EL Tomatenmark  
800 g stückige Tomaten  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
50 g tiefgekühlte italienische Kräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Zucker

### Zum Bestreuen:

150 g geriebener Emmentaler

Wie bereite ich einen Nudelauflauf mit Hackfleisch zu?:

## 1 Nudeln kochen:

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hackfleischsoße zubereiten:

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren anbraten. Zwiebel und Tomatenmark zugeben und mitbraten. Tomaten dazugeben und aufkochen. Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit den italienischen Kräutern zur Hackfleischsoße geben. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.



**3** Nudelauflauf zubereiten:

Nudeln mit der Hackfleischsoße mischen, in eine Auflaufform geben.  
Mit dem Käse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Nudelauflauf vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.
- Zum Nudelauflauf mit Hackfleisch einen frischen Salat servieren.

