

Überbackener Hörnchen-Auflauf



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	100 g
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	300 g
KNORR Basis für Überbackenen Hörnchen-Auflauf	1 Pkg.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	50 g
Hörnchen Nudeln	150 g

Zubereitung:

Rohr vorheizen. Auflaufform vorbereiten.

Zuerst das Faschierte in etwas heißem Öl anbraten. 500 ml kaltes Wasser zugeben, Knorr Basis für Überbackenen Hörnchen-Auflauf zugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen.

Hörnchen ungekocht in eine Auflaufform geben. Fleischsauce ebenfalls in die Form gießen und gleichmäßig verteilen.

Creme Fraiche über der Nudel-Sauce-Masse verteilen und mit Käse bestreuen.

Auflauf im Rohr bei 200°C O/U Hitze ca. eine halbe Stunde lang backen.

Dazu passt sehr gut: Eisbergsalat mit Honig-Senf Dressing (<http://www.koch-idee.at/Rezept-778-Eisbergsalat-mit-Honig-Senf-Dressing.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1960-Ueberbackener-Hoernchen-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at