

Allgäuer Nudelgratin

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bandnudeln	250 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	375 g
Tomatenmark	1 Dose(n) / Becher
Oregano	1 Teelöffel
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	2 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rotwein	125 ml
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Geriebener Emmentaler	100 g

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen.

Zwiebeln würfeln, Knoblauch Hacken, in heißer Butter andünsten.

Hackfleisch zugeben, scharf anbraten, mit Pfeffer, Salz, Origano würzen, Tomatenmark und Rotwein untermischen, 10 Minuten köcheln lassen.

Auflaufform buttern, Nudeln einfüllen, Hackmasse darüber geben, mit geraffelem Allgäuer Emmentaler und Majoran bestreuen.

Bei 200 Grad im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-761-Allgaeuer-Nudelgratin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at