

## Nudel-Hackfleisch-Auflauf

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Für 4 Portionen

400 g Girandole oder Gemelli  
 Olivenöl  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 1 Möhre  
 1 Selleriestange  
 150 g Speck  
 400 g Rinderhack  
 2 Esslöffel Tomatenmark  
 500 g stückige Tomaten  
 100 ml Rinderbrühe  
 1/2 Teelöffel Oregano  
 1/2 Teelöffel Thymian  
 Salz, Pfeffer  
 125 g Mozzarella

Wohl kaum ein Küchengerät verwöhnt uns mit so vielen kulinarischen Highlights wie unser Backofen! [Lasagne](#), [Kürbiskuchen](#), [Tomaten-Quiche](#), die Liste ist quasi endlos. Unser **Nudel-Hackfleisch-Auflauf** ist ein wahrer Wohlfühl-Klassiker unter den Nudelaufläufen und auch noch wunderbar **flott zubereitet!** Für den sättigenden Hochgenuss kannst du dich bei Gewürzen

und den verwendeten Nudeln austoben.

Ich benutze für meinen Nudelauflauf mit Hackfleisch **Girandole**. Aber auch **andere kleine, gedrehte oder hohle Nudelsorten** passen perfekt.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen und beiseitestellen.

- 3 -

Knoblauch, Zwiebel, Möhre und Sellerie ggf. schälen und klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

- 4 -

Speck klein schneiden und hinzufügen.

- 5 -

Hackfleisch in die Pfanne geben und rundum braun anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten.

- 6 -

Pfanneninhalt mit Dosentomaten und Rinderbrühe ablöschen, 5-10 Minuten köcheln lassen und im Anschluss mit den Gewürzen abschmecken.

- 7 -

Nudeln in die Pfanne geben und alles gründlich miteinander vermengen. Im Anschluss die Mischung in die Auflaufform füllen. Mozzarella in Scheiben schneiden,

## Nudel-Hackfleisch-Auflauf

darüber geben und im Ofen 20-25 Minuten backen.