

Gabelspaghetti – Auflauf

Zutaten:

400 g Gabelspaghetti
400 g Hackfleisch
2 Möhren
200 g Champignons
2 Stangen Porree
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 kleine Dosen Pizzatomaten
2 EL Tomatenmark
2 Eier
150 g geriebener Käse
2 EL Creme fraîche
2 EL Italienische Kräuter
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Porree, Möhren und Pilze kleinschneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Gemüse und Pizzatomaten untermengen.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles etwa 10 Minuten garen.
- Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- Danach die Nudeln gut abtropfen lassen.
- Eier, Creme fraîche, Kräuter und 50 g Käse verrühren.
- Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Spaghetti, Gemüse und Soße gut vermischen.
- Sofort in eine gefettete Auflaufform geben.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 220° C etwa 15 – 20 Minuten überbacken.