

## Gemüse - Hack - Auflauf

### Zutaten:

350 g Nudeln (z.B. Mini-Farfalle)  
500 g Hackfleisch  
2 Stangen Porree  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
200 g Champignons  
1 große Möhre  
1 Kohlrabi  
1 Zucchini  
1 Paprika  
200 g Schmand  
100 ml Gemüsebrühe  
6 Eier  
150 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Olivenöl



### Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- 3 Eier hart kochen, abpellen und klein schneiden.
- Pilze, Möhre, Zucchini, Paprika und Kohlrabi klein würfeln.
- Porree in dünne Ringe schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Gemüse untermengen und 10 Minuten mitdünsten.
- Salzen und Pfeffern.
- Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Fleischgemüse, Nudeln und harte Eier vermengen.
- Schmand, Brühe, 50 g Käse und 3 Eier verrühren.
- Schmandsoße unter die Nudelmischung mischen.
- Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.