

## Nudelauf Pasticcio

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Birkel's No.1 Maccaronelli
1	Glas	Nudel up Bolognese
1/2	Teel.	Zimtpulver
4		Eier Geriebene Muskatnuss
75	Gramm	Parmesan, gerieben
75	Gramm	Gouda, geraspelt Salz, Pfeffer Fett für die Form

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 1 Std. 45 Min. + 40 Min. backen

1. Ein Glas Nudel up Bolognese erwärmen, mit dem Zimt würzen. Inzwischen die Maccaronelli in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan und Gouda mischen, 2 EL davon abnehmen und beiseite stellen. Den übrigen Käse und die Hälfte der Eiermasse mit der Hälfte der Nudeln mischen.

3. Die Nudelmischung in eine gefettete Auflaufform geben, das Hackfleischragout darauf verteilen. Erst die restlichen Nudeln, dann die übrige Eiermasse darauf verteilen. Mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen. Das schmeckt dazu: gemischter Blattsalat Variations-Tipp: Anstelle von Maccaronelli kann man auch Penne oder Spiralen nehmen oder man greift zu langen Maccaroni und bricht sie ein- bis zweimal durch.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

620 kcal

32 g Eiweiß

31 g Fett

49 g Kohlenhydrate