

Nudelauf - Sizilianischer

Zutaten für: 1 Rezept

SEHR, SEHR LECKER

500	Gramm	Aneletti oder Gabelhörnchen
1		Zwiebel
500	Gramm	Hackfleisch gemischt
250	ml	Trockener Weißwein
1	Döschen	Tomatenmark
400	Gramm	TK-Erbesen (L)
		Salz, Pfeffer
1/2	Bund	Basilikum
100	Gramm	Parmesan gerieben
300	Gramm	Feta (Schafskäse)
		Butterflöckchen (L)
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Die Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, dann das Hackfleisch zugeben und gut anbraten.

daneben die Teigwaren al dente kochen, abseihen und kalt abschrecken, daß sie nicht zusammenkleben.

Hackfleisch mit Wein ablöschen, 10 min köcheln lassen, Tomatenmark und Erbsen dazugeben.

Nochmal 15 min köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer , Zucker und kleingeschnittenem Basilikum, abschmecken.

Eine hohe Auflaufform ausfetten.

Eine Lage Nudeln, eine Lage Hackfleischmasse, in Scheiben geschnittenen Feta daraufgeben, eine Lage Nudeln.

Mit Parmesankäse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25 min backen.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Läßt sich gut vorbereiten. kann man auch am nächsten Tag erst in den kalten Heißluft Ofen schieben, dann braucht er allerdings 30-40 min.

TIPP:

die Aneletti gibts beim Italiener zu kaufen. es sind dünne kreisrunde Nudeln. Die sind auch klasse für einen Nudelsalat, schon wegen der Optik. Im Supermarkt findet man sie kaum.