

Straßburger Auflauf

Nudelaufwurf mit Pfiff

300 g	Bandnudeln
1 ½ große	Zwiebeln
3 EL	Öl
400 g	Hackfleisch
0,2 l	Rotwein
120 g	Tomatenmark
1 TL	Thymian
	Salz, Pfeffer
1 ½ Becher	Sahne
150 g	Käse, gerieben



Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen und abgießen.

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel in Würfel schneiden, in Öl in der Kasserolle anbraten, dann Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten.

Mit Rotwein ablöschen und mit Tomatenmark, Thymian, Pfeffer und Salz abschmecken.

Nudeln und Sahne unterheben, Käse darüber verteilen.

Kasserolle im Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten überbacken.

Dazu: Salat