

# Bunter Nudelaufbau mit Hackbällchen



## Küchenutensilien

### - Damit euer Auflauf gelingt, benötigt ihr Folgendes:

Spaß am Kochen, eine Pfanne, eine Auflaufform, einen 5 l Kochtopf, ein Schneidebrett, einen Sparschäler, ein Küchenmesser, ein Nudelsieb, einen Rührlöffel, eine Knoblauchpresse, Rührschüssel, Backofenhandschuhe und zum Schluss Bärenhunger!

## Zutaten - schaut nach, was ihr davon noch zu Hause habt, den Rest findet ihr im Supermarkt in der Nähe:

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Hackfleisch, halb Schwein / halb Rind
- 3 EL Tomatenmark
- 3 TL Paniermehl
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Ei
- 2 Zucchini
- 1 große rote Paprika
- 2 Möhren
- 500 g passierte Tomaten (2 Dosen)
- 400 g Nudeln (Spiralnudeln)
- 200 g Reibekäse (Mozzarella)
- 100 ml Sahne zum Kochen

## Zubereitung:

### Hackbällchen

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein reiben oder pressen. Die Hälfte der Zwiebel mit dem Hackfleisch, 2 EL Tomatenmark, 3 TL Paniermehl, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Oregano, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer und einem Ei vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Hackbällchen formen. Die geformten Hackbällchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen, bei 230 Grad Ober- / Unterhitze, 12 min backen.

### Gemüse-Soße

Zucchini, Möhren und Paprika waschen. Von der Paprika das Kerngehäuse entfernen. Möhren schälen. Alles in feine Scheiben schneiden. Die restliche Zwiebel mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Das Gemüse zugeben und mitbraten. Die passierte Tomate und 1 EL Tomatenmark, 100 ml Sahne zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Nudeln

Nudeln nach Packungsangabe im Kochtopf mit Salzwasser sehr bissfest kochen und abgießen. Die Hackbällchen in eine geölte Auflaufform setzen. Die Nudeln zwischen die Hackbällchen verteilen und die Gemüsesoße darüber geben. Den geriebenen Mozzarella auf dem Nudelaufbau verteilen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen, ca. 15-20 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun wird. Den Auflauf vorsichtig mit Backofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und anrichten.

*Frohes Nachkochen und einen guten Appetit.*