



Bolognese - Gratin

Zutaten

500 g Pasta, ungekocht

400 g Rinderhackfleisch

Olivenöl

Salz & Pfeffer

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

400 g Pomororini Dose

800 g Wasser

80 g Tomatenmark

2 TL Gemüsebrühe

50 g Schmand

2 TL Oregano

2 TL Basilikum

2 TL Thymian

TL Salz

½ TL Pfeffer

1-2 TL Zucker

100-150 g Mozzarella

(Fiori di Latte)

Zubereitung

1. Nudeln in die Ofenhexe geben
2. Hackfleisch in etwas Öl scharf anbraten, mit Salz & Pfeffer würzen
3. Gebratenes Hack zu den Nudeln geben, unterheben
4. Zwiebel & Knoblauch klein schneiden und andünsten
5. Restlichen Zutaten zugeben und kurz aufkochen lassen
6. Backofen auf Ober/Unterhitze/200°C vorheizen
7. Soße über Nudeln & Hack geben
8. Käse reiben und drüber geben
9. 35 - 40 Minuten auf der untersten Schiene backen