



Spaghetti Auflauf mit Faschiertem

Rezept für 6 Portionen

500 g Faschiertes vom Bio-Rind
500 g passierte Tomaten
300 g Karotten
1 Dose Maiskörner
1 Zwiebel
1 TL Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
250 g dünne Spaghetti
250 g Käse zum Überbacken
Etwas Öl, Salz und Pfeffer



Karotten waschen und grob raspeln, Zwiebel schälen und fein würfeln, Petersilie waschen und hacken, Käse reiben und den Mais abtropfen lassen.

Spaghetti in reichlich kochendem Wasser bissfest garen und dann abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Faschierte darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten und Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten. Passierte Tomaten, 1/8 l Wasser und Gemüsebrühe hinzufügen. Aufkochen und dann zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend Mais und Petersilie hinzugeben.

Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nudeln gut unter die Soße mischen und dann alles in eine große, ausgefettete Auflaufform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Biohof Eiböck!