

Hier und heute



Schneller gratinierter Nudelauf mit Wirsing und Hackfleisch

Wenn das Abendessen richtig schnell auf den Tisch kommen und dabei einfach lecker werden soll, ist Pasta immer eine gute Wahl. Lars Middendorf macht einen knusprig gratinierten Nudelauf mit Wirsing und Hackfleisch.

Rezept

Schneller gratinierter Nudelauf mit Wirsing und Hackfleisch

von Lars Middendorf, für vier Personen

Zutaten

- 600 g gekochte Nudeln nach Wahl
- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 250 g Hackfleisch
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Liter Milch
- Sonnenblumenöl
- 1 kleiner Bund Thymian
- Ca. 100 g Käse nach Wahl

Zubereitung

Zuerst Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch knusprig braun anbraten. Währenddessen den Wirsing säubern und äußere und beschädigte Stellen entfernen. Den Wirsing dann halbieren und den Strunk entfernen. Den Wirsingkopf nun in circa 1 x 2 cm lange Stücke schneiden.

Die Blättchen vom Thymian abzupfen.

Für eine schnelle Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen. Sobald diese geschmolzen ist, das Mehl hinzugeben und glattrühren. Nach und nach die Milch hinzugießen und rühren, sodass nichts klumpt oder anbrennt. Unter Rühren aufkochen und kurz zur Béchamel köcheln lassen.

Den Wirsing und Thymian unter das angebratene Hackfleisch geben und eine Minute lang mitbraten.

Die Nudeln mit in die Béchamelsauce geben und kurz erhitzen. Dann Nudeln mit Sauce und Wirsing mit Hackfleisch zusammen in eine große Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und alles gut durchmischen.

Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen, am besten die Grillfunktion einschalten.

Den Gouda reiben, über dem Auflauf verteilen und den Auflauf gratinieren. Nach etwa 10-15 Minuten ist der Käse schön gebräunt und der Auflauf ist fertig.