

## Mein Nudelauflauf mit Fleischsauce

### Zutaten für eine Auflaufform:

250 g Fusilli \*  
300 g gemischtes Hackfleisch  
200 g Frischkäse mit Kräutern  
1 Becher süße Sahne  
2 Esslöffel Tomatenmark  
100 g geriebenen Gouda  
1 große Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
¼ Liter Fleischfond o. Gemüsefond  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
Paprikapulver Edelsüß  
1 Stück Kräuterbutter



**\*)Hierfür sind alle Röhrennudeln und Spirelli geeignet.**

### Vorbereitungen:

Die Nudeln wie gewohnt in Salzwasser kochen, aber bitte darauf achten, dass sie „Bissfest“ bleiben und nicht zu weich werden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und anschließen in ganz kleine Würfel schneiden.

### Zubereitung:

Eine geeignet große Pfanne auf den Herd stellen, die Kräuterbutter darin zerlaufen lassen, die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und scharf anbraten, dann das Tomatenmark hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Paprika würzen. Die Nudeln unter das Hackfleisch mischen und alles in eine Auflaufform füllen. Dann den Fond in der gleichen Pfanne aufkochen lassen, den Frischkäse einrühren und zerlaufen lassen, anschließend die Sahne dazu geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu „Wässrig“ ist, einfach mit etwas Saucenbinder binden. Dann geben wir die Sauce über die Nudeln und bedecken alles mit dem geriebenen Gouda.

### Backen & Backzeit:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, den Auflauf auf den Rost im unteren Drittel für ca. 30-40 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad backen.

