



Wer kennt das nicht, der Gefrierschrank ist voll und wird aufgeräumt und was man da so alles findet! So ist es mir gestern geschehen, drei Beutel mit verschiedenen Sorten Pastas, ein Päckchen mit gemischtem Hackfleisch!

Was daraus wurde könnt Ihr hier sehen!

Tris di Pasta auf Pavilions Art

Aus Resten von Gefrierschrank

Zutaten für 1 Auflaufform:

3 Sorten Pastas
(Alles ist möglich)
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Beutel geriebener Käse
(ich bevorzuge Gouda)
2 Charlotten
(oder kleine Zwiebeln)
1-2 Zehen Knoblauch
1-2 getrocknete Chiles
1 große frische Tomate
(zur Not geht auch Mark)
verschiedene Kräuter *
(nach eigenem Geschmack)
ca. 60 g Kräuterbutter
(zum anbraten)
Salz & Pfeffer
500 ml Gemüfefond
(hier geht auch Instand Brühe)



Vor- & Zubereitung:

Eine geeignet große Auflaufform bereit stellen. (Muss nicht eingefettet werden) dann den Knoblauch und die Charlotten schälen und in kleine (so klein wie möglich) Würfel schneiden. Dann die Tomate abwaschen und ebenfalls in normale Würfel schneiden.

*Anmerkung zu den Kräutern:

Es gibt natürlich fertige Kräutermischungen, aber ich verwende frische Kräuter wie zum Beispiel: Majoran, Basilikum, Petersilie und Oregano.

Eine geeignet große Pfanne oder Bräter auf den Herd stelle, die Kräuterbutter in die Pfanne/Bräter geben und auf höchste Stufe schalten, wenn die Butter geschmolzen ist, die Charlotten, den Knoblauch, die Tomate und den getrockneten Chili zugeben. Alles gut anbraten.

Nun geben wir die Kräuter hinzu und lassen es kurz weiterbraten, danach geben wir das Hackfleisch hinzu und braten alles kräftig an.

Jetzt mit dem Gemüsefond (Brühe) ablöschen, umrühren und aufkochen lassen, nun wird die Temperatur etwas reduziert damit die Sauce leicht weiter köcheln kann (**aber nicht kochen**).

Zwischendurch kann die Auflaufform mit den Pastas aufgefüllt werden (**jede Pasta für sich**), jetzt die Sauce (**sollte sie zu flüssig sein**) etwas eindicken (**nehmt am besten Mondamin**)!

Nun die Sauce vom Herd nehmen und mit einer Schöpfkelle 2/3 über die Pasta geben, dann mit 2 Gabeln die Sauce etwas unter die Pasta mischen.

Den Rest der Sauce über der Pasta verteilen und anschließend das Ganze mit dem Reibekäse komplett bedecken!

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen, dann die Auflaufform im untere Drittel des Ofens einschieben und für ca. 20-30 Minuten (**je nach Bräunungsgrad**) fertig backen!

