

Allgäuer Nudelgratin bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr grüne Bandnudeln, 500 gr Rindergehacktes, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 500 gr Gouda, 140 gr Tomatenmark, 150 ml Rotwein.

Die Vorbereitungen:

Die Nudeln in Salzwasser kochen. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Gehacktes braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Tomatenmark unterrühren. Rotwein angießen und das Ganze 10 Minuten köcheln lassen.

Den Käse in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in eine gefettete Form geben. Die Hackmischung darauf verteilen und mit den Käsescheiben bedecken.

Backzeit: 20 Minuten bei 200°