

## Nudelaufbau mit Hackfleisch und Gemüse

### Zutaten für 6 Portionen:

- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g Tomaten (gehackt)
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 EL Creme Fraiche
- Gouda (gerieben, zum Überbacken)
- Öl (etwas, zum Anbraten)
- Oregano (,etwas Salz und Zucker)
- 400 g Nudeln



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 35 Minuten

### Zubereitung:

1. Koche die Nudeln bissfest vor. Sie sollten noch nicht richtig weich sein. Fülle sie in eine große Auflaufform.
2. Schäle die Zwiebel, die Möhre und den Knoblauch und schneide alles in kleine Würfel.
3. Dünste die Möhren-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne in etwas Öl goldgelb.
4. Gib das Hackfleisch und das Tomatenmark hinzu und brate es, bis es krümelig ist.
5. Gib die Tomaten und die Gemüsebrühe dazu. Würze die Hackfleisch-Sauce mit Salz, etwas Zucker und Oregano. Rühre die Creme Fraiche unter.
6. Verteile die Bolognese Hackfleischsauce auf den Nudeln in der Auflaufform.
7. Bestreue den Nudelaufbau mit geriebenem Käse.
8. Überbacke ihn auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen für 20-30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

