

Broccoli-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten:

1 große Gemüsezwiebel
1 kleine Tomate
400 g Champignons
2 Packungen TK-Brokkoli
500 g Gehacktes
Je 1 TL Salz, Pfeffer
Öl
1 B. Sahne
200 g geriebener Parmesan
250 g grüne Nudeln

Zubereitung:

Die Gemüsezwiebel putzen in Ringe schneiden und blanchieren (3 Min. in kochendem Wasser weichen), abgießen. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die geputzten in Scheiben geschnittenen Champignons in Öl andünsten, den aufgetauten Brokkoli dazugeben salzen und pfeffern. Das Gehackte in einer sehr heißen Pfanne in Öl krümelig kross anbraten. Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Sahne mit dem Parmesankäse verrühren und quellen lassen. Den Backofen auf 160° C vorheizen. In eine gefettete Auflaufform in der Reihenfolge: Nudeln, Gehacktes, Gemüse, Zwiebeln und Tomatenscheiben geben. Die Käse-Sahne-Mischung darüber gießen und ca. 25 Min. im Ofen backen.