

Maccheroniauflauf mit Zucchini

Die Zutaten

- 350g BSCHÜSSIG Maccheroni
- 200g Zucchini
- 150g mageres gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Rotwein
- 50g Tomatenpüree
- 1 Kugel Mozzarella (150g)
- 2 EL Olivenöl
- Gewürze & Kräuter, Salz und Pfeffer



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss den **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Auflauf

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das gehackte Rindfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im heissen Öl anbraten. Das Tomatenpüree kurz mitdünsten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Sauce mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen. Die Zucchini waschen und in ca. 2-3mm dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Gratinform mit Butter ausstreichen und Lageweise die warmen Maccheroni, Zucchettischeiben und Fleischsauce einfüllen. Den Auflauf mit den Mozzarellascheiben belegen mit Gewürzen, Kräutern (z.B. frischer Oregano) und Pfeffer würzen und in den Ofen schieben. Ca 15-20 Minuten bei 180°C überbacken.

En Guete