Hackfleisch-Nudelauflauf – herzhafter Familienklassiker

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 720 kcal

Zutaten

500 g Nudeln (z.B. Rigatoni oder Penne)

80 g Butter oder Pflanzenöl

4 mittelgroße Zwiebeln

1 kg gemischtes Hackfleisch

4 Esslöffel Tomatenmark

500 ml Crème fraîche

2 Eier (Größe M)

Fuchs Pfeffer schwarz gemahlen nach Geschmack

Fuchs Meersalz fein nach Geschmack

100 ml Sahne

100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)

Zubereitung

1.

Schritt 1: Nudeln vorbereiten

Koche die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente und gieße sie anschließend ab.

Fette eine große Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit etwas Butter ein.

2.

Schritt 2: Hackfleischmischung zubereiten

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Fett in einer großen Pfanne und brate die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig an.

Gib das gemischte Hackfleisch dazu und brate es krümelig an, bis es rundherum schön gebräunt ist.

Rühre das Tomatenmark unter und würze die Mischung für deinen Nudel-Hack-Auflauf mit Salz und schwarzem Pfeffer.

3.

Schritt 3: Auflauf schichten

Verteile die gekochten Nudeln gleichmäßig in der vorbereiteten Auflaufform. Gib die würzige Hackfleischmischung darüber und verteile sie gleichmäßig für deinen Auflauf.

4.

Schritt 4: Sahne-Ei-Mischung herstellen

Verrühre in einer separaten Schüssel die Crème fraîche mit der Sahne und den Eiern zu einer glatten Masse.

Würze die cremige Mischung mit einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer.

5.

Schritt 5: Überbacken

Gieße die Sahne-Ei-Mischung gleichmäßig über deinen Nudel-Hack-Auflauf und bestreue die Oberfläche großzügig mit dem geriebenen Käse.

Backe den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 20-25 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun und appetitlich aussieht.

6.

Schritt 6: Servieren

Lasse den fertigen Auflauf mit Nudeln und Hackfleisch etwa 5 Minuten ruhen, bevor du ihn in Portionen schneidest und servierst. So kann die cremige Soße etwas anziehen und der Auflauf behält beim Anschneiden seine Form.

Zusatztipp für deinen Hackfleisch-Nudelauflauf

1.

Für noch mehr Geschmackstiefe kannst du das Hackfleisch mit einer Prise Paprikapulver, italienischen Kräutern oder Knoblauchpulver würzen.

Ein Schuss trockener Rotwein beim Anbraten des Hackfleischs verleiht dem Auflauf zusätzlich eine besonders aromatische Note.

Dieser Nudel-Hack-Auflauf lässt sich auch wunderbar am Vortag vorbereiten und am nächsten Tag überbacken.