

Griechischer Nudel-Hack-Auflauf

Für 4 Personen:

Zutaten:

400 g Zucchini
500 g Hackfleisch gemischt
400 g Nudeln (Penne)
300 g Feta
2 EL Öl zum Anbraten

Für die Soße:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1,1 l Wasser
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Selleriesalz
1 TL Salz
1 TL Zucker
½ TL Oregano
½ TL Bohnenkraut
100 g Tomatenmark
etwas Pfeffer
eine Handvoll Petersilie

1. Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden, anschließend zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten. Zusammen mit den ungekochten Nudeln in eine Auflaufform geben.
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen und in Öl anbraten.
3. Restliche Zutaten für die Soße zugeben und aufkochen lassen.
4. Soße über Hackfleisch und Nudeln gießen. Feta zerbröseln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen gesunden Appetit.

