

Rezeptvorschlag für Rotwein-Nudeln

Rotweinnudel-Auflauf

500 g Rotwein-Nudeln

500 g Hackfleisch, gemischt

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

1 Tube Tomatenmark, 1 Flasche Rotwein

1 Becher Schlagsahne

Geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Hackfleisch anbraten, beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten, Hackfleisch wieder dazugeben. Tomatenmarkt unterrühren. Rotwein dazugießen und fast ganz einkochen lassen (bis es fast ganz trocken ist). Schlagsahne unterrühren und würzen. Nudeln mit dem Hackfleisch vermengen, in eine feuerfeste Form füllen und mit geriebenem Käse bei 200°C etwa 20-25 Minuten überbacken.