



Nudelaufbau fuer die ganze Familie

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung vorkochen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rinderhack dazugeben und 4-5 Minuten krümelig braten, bis es braun ist. Dann salzen, vom Herd nehmen und die Tomatensoße untermengen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Nudeln abgießen und für 5 Minuten abkühlen lassen. Knoblauch schälen, kleinhacken und zusammen mit Ricotta und italienischen Kräutern in einer Schüssel cremig rühren.
4. Eier und Parmesan mit dem Schneebesen in einer großen Schüssel verquirlen. Abgekühlte Nudeln dazugeben und gut miteinander vermengen.
5. Die Hälfte der Nudeln in die Ofenhexe geben und gleichmäßig verteilen. Ricotta-Creme zur Hälfte auf den Nudeln verstreichen und mit der halben Menge Hackfleischsoße bedecken. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Abschließend mit Mozzarella bestreuen.
6. Die Ofenhexe mit dem Zauberstein abdecken und für 30 Minuten im Ofen backen. Dazu das Grundset auf das Rost, unterste Schiene stellen. Zauberstein entfernen und den Auflauf für weitere 10-15 Minuten weitergaren, bis der Käse sich goldbraun färbt. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen.

Zutaten:

- 500 g Nudeln
- 250 g Rinderhack
- 700 g Tomatensauce, fertig mit dem Glas
- 1 Knoblauchzehe
- 450 g Ricotta
- 1 TL italienische Kräuter
- 2 Eier
- 80 g Parmesan, gerieben
- 450 g Mozzarella, gerieben

Benötigtes Material:

Grundset oder Ofenmeister

Zubereitungszeit:

- 25 Minuten
Zubereitungszeit
- 45 Minuten Backzeit