

Penne überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Penne-Nudeln, 1 Dose Pizzatomaten gehackt, 1 großes Glas fertige Nudelsoße Bolognese (Nudel-up oder campino Nudelsoße von Norma), 250-300 gr Hackfleisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 5-6 Scheiben Edamer, 200 gr geriebener Käse, 3-4 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Backofen einschalten (Heißluft 180°).

Die Zubereitung:

Nudeln kochen. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, Hackfleisch darin anbraten. Pizzatomaten und Nudelsoße unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz abschmecken. Nun die Nudeln einfach mit der Soße vermischen. Zur Hälfte in eine gefettete Auflaufform geben und den geriebenen Käse darauf streuen. Den Rest Nudeln dazugeben und mit den Käsescheiben belegen. Im vorgeh. Backofen bei 180° überbacken, bis der Käse leicht goldbraun ist.