

Rezept

## Nudelauflauf aus der Pfanne

Ein Rezept von Nudelauflauf aus der Pfanne, am 01.03.2024

### Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> Rinderhackfleisch
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>50 ml</b> Weißwein
<b>400 g</b> stückige Tomaten mit Kräutern (aus der Packung)	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>200 g</b> Penne oder Tortiglioni oder andere kurze Nudeln	schwarzer Pfeffer
<b>2 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)	<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter
	<b>60 g</b> Gouda am Stück

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei großer Hitze ca. 20 Sek. anbraten, das Hackfleisch zugeben und in 3-5 Min. krümelig braten. Das Tomatenmark unterrühren, den Wein angießen und einkochen lassen. Dann die stückigen Tomaten, den Zucker, das Lorbeerblatt und 100 ml Wasser unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce zugedeckt 15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Basilikumblättchen kalt abbrausen, trocken tupfen und grob zerzupfen. Den Gouda grob reiben.
3. Das Lorbeerblatt aus dem Hackfleisch fischen. Pasta und Basilikum in der Pfanne unter die Sauce mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella in grobe Stücke zupfen oder schneiden und zusammen mit dem Gouda unter die Pasta heben. Die Pfanne in den Backofen stellen (2. Schiene von unten) und den Auflauf 12 Min. backen.