



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Porree Auflauf mit Nudeln und Hackfleisch

Zutatenliste

350 g Nudeln
500 g Hackfleisch
150 g Emmentaler, gerieben
2 Stangen Porree
300 ml Gemüsebrühe
1 Pck. Schmelzkäse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Nudeln nach Anleitung in Salzwasser kochen, kurz abschrecken und in eine Auflaufform geben.

Das Hackfleisch krümelig anbraten, dabei salzen und pfeffern. Anschließend den Lauch mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Nun mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Jetzt den Schmelzkäse löffelweise einrühren und darin schmelzen lassen. Alles abschmecken und ggf. nachwürzen.

Die Lauch-Hack-Sauce zu den Nudeln in die Auflaufform geben und vermischen. Den Käse darüber streuen.

Nun für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C) schieben und überbacken.

Guten Appetit!