



REZEPT DER WOCHE

PORREEAUFLAUF MIT HACKFLEISCH

Zutaten

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

Zubereitung

Den Lauch reinigen und in feine Ringe schneiden. Die Nudeln gemäß Packungsanweisung in gesalzenem Wasser kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und in eine Auflaufform füllen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Lauch hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Schmelzkäse portionsweise unterrühren, bis er geschmolzen ist. Die Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Lauch-Hack-Sauce zu den Nudeln in die Auflaufform geben und gut vermengen. Den geriebenen Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C) etwa 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com