

## Nudel-Hackbällchen-Auflauf



© Nudel-Hackbällchen-Auflauf - Rezepte mit Herz

🕒 45 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 4 Pers

Lässt sich gut vorbereiten - pikant im Geschmack durch die Paprika.

**2,50€**  
PRO PORTION

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Penne
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Semmelbrösel
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Rinderhack
<input type="checkbox"/>	<b>3 TL</b>	Ajwar
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Öl
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>450 g</b>	gegrillte Paprika (Glas, abgetropft)
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Kochsahne
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>4 Zweig/e</b>	Basilikum
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Hüttenkäse
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Gemüsebrühpulver

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, dann abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Semmelbrösel mit der Milch 10 Sek./Stufe 3 im Mixtopf mischen, kurz ziehen lassen. Hackfleisch, Ajwar, Salz und Pfeffer zugeben und 2 Min./Teigstufe zu einer glatten Masse verkneten.  
Die Masse mit angefeuchteten Händen zu ca. 12 Hackbällchen formen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundherum ca. 12 Minuten braten. Den Mixtopf säubern.
3. Für die Soße die Zwiebel schälen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 1 EL Öl zugeben und 2,5 Min./120 °C (TM 31®: Varoma)/Stufe 1 andünsten. Paprika, Paprikapulver und Kochsahne zugeben und 20 Sek./Stufe 10 pürieren, ggf. zwischendurch vom Rand schieben. Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blätter zum Garnieren, fein schneiden. Unter die Soße rühren.
4. Den Backofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen. Die gekochten Nudeln mit der Soße in einer flachen Auflaufform gut mischen. Die Hackbällchen obendrauf verteilen und etwas eindrücken. Den Hüttenkäse in Klecksen auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit übrigem Basilikum garniert servieren.

## Nährwertangaben

pro Portion: ca. 610 kcal – 34 g E – 23 g F – 66 g KHca. 520 kcal – 21 g E – 18 g F – 68 g KH