

# Kochen mit Klaus

## Bolognese-Rigatoni-Gratin

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 400 g Rigatoni, 500 g gem. Hack, 3 Zwiebeln, 4 Knobzehen, Pfeffer,
- Salz, 2 Möhren, 1 Chili, 1 rote Paprika, 100 g Tomatenmark, Olivenöl,
- Mehl, 300 ml Rotwein, 1 Pck. passierte & 1 Dose gehackte Tomaten,
- 1 EL Bratensaft, 500 ml Milch, 300 ml Rinderbrühe, Oregano Majoran
- Pizzagewürz, 40 g Parmesan, 40 g Butter, Muskat, 120 g TK-Erbsen,
- 200 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittelgroß würfeln. Möhren grob reiben. Chili fein hacken. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen. Parmesan fein reiben.



2. Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Chili u. Möhren mitbraten. Salzen, pfeffern, mit ½ Rotwein ablöschen u. verkochen lassen. Tomatenmark mitbraten, 2 EL Mehl einrühren, mit Tomaten, restl. Wein u. Brühe ablöschen. Paprika u. Bratensaft unterrühren, aufkochen u. 30 Min. köcheln lassen. Kräuter unterheben. Nudeln abgießen, mit Erbsen unterheben. Alles in eine Auflaufform füllen.



3. Butter in einem Topf zerlassen, 3 EL Mehl einrühren u. anschwitzen. Nach u. nach unter Rühren mit Milch zu einer Béchamel aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Nudel-Hackgemisch mit Parmesan bestreuen u. die Béchamel darauf verteilen. Mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipps des Chaoten: Dazu einen frischen Feldsalat servieren.



Erstellt von Klaus am 25.02.2017