

Farfalle-Auflauf à la Bolognese

Hauptspeise

Fleischgerichte

Italienisch

Käse

Nudelgerichte

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Farfalle nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Zwiebel und Karotten schälen, Stangensellerie putzen und waschen. Alles in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Rapsöl heiß werden lassen, Speckwürfel kurz darin anbraten. Faschiertes dazugeben und krümelig anbraten. Gemüse hinzufügen und 2-3 Min. mitdünsten. 375 ml Wasser zugießen, MAGGI FIX für Pasta Asciutta einrühren und zum Kochen bringen. Die Nudeln unter die Sauce heben und anschließend in eine Auflaufform füllen. Käse über den Auflauf streuen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Dazu kann zum Beispiel ein gemischter Salat serviert werden.



Zutaten

125 g Farfalle

1 Zwiebel

2 Karotten

1 Stange Stangensellerie

1 TL Rapsöl

50 g Speck, gewürfelt

200 g gemischtes Faschiertes

1 Pkg. MAGGI FIX für

Pasta Asciutta

100 g Käse (gerieben)