





Nudel-Hack-Auflauf mit Porree und dreierlei Käse



ZUTATEN FÜR 6 Personen






- ★ 150 g Emmentaler, in Stücken
- ★ 100 g Parmesan, in Stücken
- ★ 400 g selbst gemachtes Hackfleisch (Schweine- und Rindfleisch), siehe Seite 20
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 Stange Porree, in Ringen
- ★ 1000 g Wasser
- ★ 350 g Spiralnudeln
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 50 g Butter
- ★ 20 g Mehl Type 405
- ★ 200 g Sahne
- ★ 300 g Milch
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- ★ ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 100 g Gorgonzola, in Stücken

1 | Emmentaler in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, umfüllen. Parmesan in den  geben, ebenfalls **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

2 | [**Selbst gemachtes Hackfleisch hier zubereiten. Siehe Basisrezept auf Seite 20**] Hackfleisch in einer Pfanne anbraten, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Porree dazugeben und kurz mitdünsten, dann in einer großen Auflaufform verteilen.

3 | Inzwischen das Wasser in den  füllen und etwa **8 Min.** | **100°C** |  aufkochen lassen. 1 TL Salz mit Nudeln zugeben und in einigen Minuten weniger, als auf der Packung angegeben, bissfest garen. Dann abgießen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Alles leicht vermengen.

4 | Die Zwiebel mit der Knoblauchzehe in den  geben und **4 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben, Butter zufügen und **3 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** andünsten. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 | Das Mehl in den  geben und **1 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** anschwitzen. Dann weitere **4 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** einstellen und in der ersten Min. Sahne mit Milch durch die Deckelöffnung langsam zugießen. Den Messbecher wieder einsetzen und **5 Sek.** | **Stufe 8** cremig rühren.

6 | 50 g Emmentaler und 80 g Parmesan zur Soße geben, kräftig mit Gewürzpaste, 1–2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, Muskatnuss sowie Paprikapulver würzen. In die Auflaufform gießen, alles mit übrigem Emmentaler bestreuen, Gorgonzola darüberbröseln und den Auflauf 30–40 Min. backen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.