

Nudelaufbau mit Hackfleisch und Brokkoli

Zutaten für 4 Personen

- 300g Röhrennudeln
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 Msp. Zimt, 1 EL Sojasauce
- Basilikum
- 1 Becher Sahne
- 1 Brokkoli oder 400g gefrorenen
- Käse zum Überbacken

Zubereitung

Zuerst die Nudeln bissfest kochen, den Brokkoli in kleine Stücke schneiden und kurz blanchieren.

In einer Pfanne das Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anbraten. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Tomaten dazugeben und mit Zimt und Sojasauce würzen. Alles kurz aufkochen lassen, eine Hand voll Basilikum und einen halben Becher Sahne dazu geben.

Nudeln und Brokkoli in eine Auflaufform geben, die Hackfleischsauce dazu. Alles kurz umrühren und mit Käse bestreuen. Die restliche Sahne angießen.

Bei 180° ca. 30 Minuten backen.