



NUBEL-HACK-ALL-IN-ONE

von Sandra Stehning



ZUTATEN

ca. 3 Portionen

300 g kleine Nudeln
400 g Hackfleisch, mager
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
10 kleine Tomaten halbiert
1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten
1 Handvoll Paniermehl
1 Ei
1 TL Kesselzauber* (mit 2 TL Wasser aktiviert)
1 TL Smoky Rub* (mit 2 TL Wasser aktiviert)
2 EL Bruschetta* (mit 4 EL Wasser aktiviert)

1,5 TL Meersalz*
5 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
2,5 gehäufte TL Feines Süppchen*
200 ml Rama Cremefine
500 ml Wasser
1 TL Knoblauch Chips*
50 g zerkleinerter Parmesan
50 g Emmentaler als Streukäse
1 Auflaufform

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Kesselzauber, Smoky Rub, 1/2 TL Meersalz, Regenbogen Pfeffer, Paniermehl und Ei vermischen und kleine (ca. 3 cm große) Bällchen daraus formen und für später beiseite stellen.
Alternativ im Thermomix diese Zutaten reingeben und 1 Minute Teigknetstufe.

Nudeln in eine Auflaufform geben und die Knoblauch Chips drauf verteilen.

In einem Messbecher Wasser, Cremefine, restliches Meersalz, Bruschetta, Feines Süppchen, Zwiebeln, Parmesan, Emmentaler und zerkleinerte Petersilie geben und gut vermischen oder
Alternativ Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben und 4 Sekunden Stufe 6 zerkleinern, alle anderen Zutaten zugeben und 15 Sekunden Stufe 4 Linkslauf vermischen.

Die Flüssigkeit über die Nudeln in die Auflaufform geben, es sollten alle Nudeln bedeckt sein.

Mit den halbierten Tomaten und Hackbällchen belegen und im vorgeheiztem Backofen bei 230 Grad für 30 Minuten backen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

*Edelschmaus Originalprodukt