

Bunte Gemüse Pasta mit Hackbällchen aus dem Ofen



Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Zwiebel, Knoblauch & Basilikum hacken
3. Mit Hack, Ei, Bröseln, Senf & Gewürzen mischen
4. Kleine Hackbällchen formen
5. Nudeln & Gemüse aufs Blech geben
6. Hackbällchen darauf verteilen
7. Brühe, Sahne & Frischkäse verrühren
8. Soße darüber gießen (Nudeln bedecken)
9. 35–45 Min. backen, einmal umrühren
10. Kurz ziehen lassen & servieren

Zutaten (für 1 Blech ca. 40 × 30 cm)

- 300 g kleine Muschelnudeln
- 400 g Gemüse „schwedischer Art“
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas frischer Basilikum
- Salz & Pfeffer
- Paprikagewürz
- italienische Kräuter
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g Frischkäse mit Knoblauch