

Überbackene

PIZZA- PASTA

AUS DEM OFENMEISTER

WÜRZIG • KÄSIG • OHNE VORKOCHEN ♥

für
4-5 PORTIONEN

Ungekochte Nudeln, würzige Hackfleischsoße und Pizza-Liebliche unter einer goldbraunen Käsekruste - unkompliziert und herrlich deftig!



ZUTATEN

Für die Pizza-Pasta

- 300 g ungekochte Nudeln, z. B. Penne
- 500 g Hackfleisch nach Wahl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 150 g Champignons
- 200 g Salami
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Öl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Pizzagewürz
- Paprikapulver

Für die Soße

- 500 ml passierte Tomaten
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 150 ml griechischer Joghurt oder Sahne
- italienische Kräuter
- bei Bedarf Salz und Pfeffer

Für den Belag

- 1 Handvoll Oliven
- 100 g Feta, gewürfelt
- 125 g Mozzarella, gerieben



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken.
- 2 Paprika waschen, entkernen und würfeln.
- 3 Champignons abtropfen lassen oder putzen und in Scheiben schneiden.
- 4 Salami in Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden.
- 5 Oliven nach Wunsch in Scheiben schneiden oder ganz lassen.
- 6 Öl erhitzen. Hackfleisch krümelig anbraten, Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten.
- 7 Tomatenmark 1-2 Minuten mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz und Paprika kräftig würzen.
- 8 Passierte Tomaten, Brühe, Joghurt oder Sahne und Kräuter verrühren; vorsichtig abschmecken.

- 9 Ungekochte Nudeln direkt in den Ofenmeister geben - nicht vorkochen.
- 10 Hackfleisch, Paprika, Champignons und Salami darauf verteilen.
- 11 Soße gleichmäßig darübergeben; die Nudeln sollen möglichst vollständig von Flüssigkeit umgeben sein.
- 12 Feta und Oliven verteilen und mit Mozzarella bedecken.
- 13 Deckel aufsetzen. Auf einem Rost in die unterste Schiene des kalten Backofens stellen.
- 14 Bei 230 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten mit Deckel backen.
- 15 Deckel vorsichtig abnehmen und etwa 15 Minuten ohne Deckel goldbraun backen.
- 16 Einige Minuten ruhen lassen und anschließend servieren.

TIPP: Die Nudeln nicht vorkochen und darauf achten, dass sie gut von der Flüssigkeit umgeben sind.

Guten Appetit! ♥



IN NORMALER AUFLAUFFORM

DIE ALTERNATIVE OHNE OFENMEISTER

SO GELINGT SIE

200 °C Ober-/Unterhitze

35-40 Min. abgedeckt

+ 10-15 Min. offen



1

Vorbereiten und schichten

Backofen auf 200 °C vorheizen. Alle Zutaten wie auf Seite 1 vorbereiten und in eine ausreichend große, ofenfeste Auflaufform schichten. Die ungekochten Nudeln müssen gut von der Soße umgeben sein.

2

Abgedeckt und offen backen

Die Form mit einem passenden Deckel schließen. Ohne Deckel zuerst mit Backpapier und darüber mit Alufolie sorgfältig abdichten. 35-40 Minuten abgedeckt backen, danach 10-15 Minuten offen, bis der Käse goldbraun ist.

3

Garprobe machen

Vor dem Servieren eine Nudel probieren. Ist sie noch zu fest, etwas heiße Brühe oder Wasser zugeben und den Auflauf noch einige Minuten abgedeckt weitergaren. Material und Größe der Form können die Garzeit beeinflussen.

WICHTIG

- Eine ausreichend große Form verwenden, damit die Soße nicht überläuft.
- Die Nudeln nicht vorkochen.
- Beim Salzen zurückhaltend sein: Brühe, Salami, Feta und Käse würzen bereits.
- Falls nötig nur heiße Brühe oder heißes Wasser nachgießen.



Guten Appetit!