

Hackbraten mit Kartoffelgratin:

Nudelaufläufe schmecken stets lecker und sind im Omnia relativ schnell zubereitet. Die Zutaten dafür bekommt man mittlerweile in jedem Supermarkt und die für diesen Auflauf kann man auch gut im Rucksack oder der Satteltasche des Fahrrads transportieren, wenn man spontan Lust auf das Gericht hat.



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Packung Tortelloni aus dem Kühlregal
1 Glas Tomatensauce Arrabiata
1 Zwiebel
1/2 Glas Oliven (bzw. nach Geschmack)
1 Packung Schafskäse
10-12 Sherrytomaten
Salz, Pfeffer, Basilikum, Majoran, Paprika edelsüß

1. Tomatensauce in eine Schüssel geben
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden
3. Oliven halbieren
4. Sherrytomaten vierteln
5. Alle Zutaten zur Tomatensoße geben und gleichmäßig miteinander vermengen
6. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Majoran würzen
7. Die Tortelloni in die Saucenmischung geben und alles gut miteinander verrühren
8. Die Mischung in den Omnia mit Silikonform geben und gleichmäßig verteilen
9. Sofern frisches Basilikum zur Hand ist, kann dies zum Abschluss oben aufgelegt und leicht in die Sauce gedrückt werden, damit es nicht zu trocken wird
10. Den Schafskäse in Stücke schneiden oder von Hand zerbröseln und gleichmäßig über den Auflauf verteilen
11. Schafskäse mit Pfeffer und Paprika edelsüß bestreuen
12. Zuerst 10 Minuten auf voller Flamme, anschließend 25 Minuten auf kleiner Flamme garen

Dazu schmeckt ein frischer Salat; z.B. mit Tomaten, Paprika und French-Dressing