

# Herbstrezept

Haupt-  
speisen

## Nudelauflauf al'Alfredo

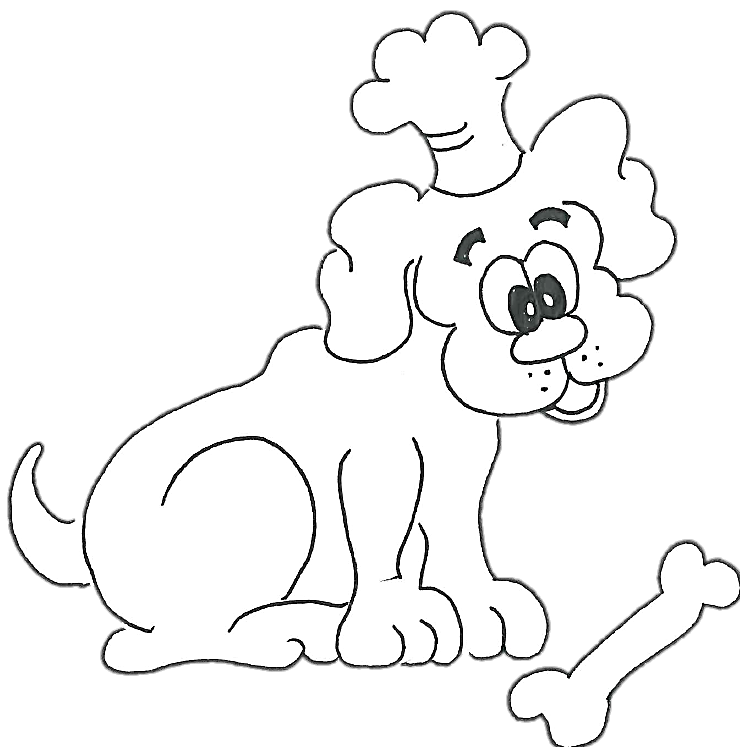
### Zutaten für 4 Portionen

250 ml Wasser	1 EL Olivenöl
100 g Nudeln (z. B. Hörnchen)	100 g Rinderfaschiertes
1 kleine Karotte (ca. 50 g)	½ EL Tomatenmark
50 g Knollensellerie	200 g Tomatenpulpe
1 EL gehackte Zwiebel	etwas Wasser
½ Knoblauchzehe	2 EL Gouda gerieben
½ Paprika gelb (ca. 50 g)	½ EL Petersilie gehackt

### Zubereitung

**1** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Nudeln laut Packungsanleitung zubereiten.

**2** Karotte und Sellerie waschen, schälen und zusammen mit dem Zwiebel und dem Knoblauch klein schneiden. Paprika ebenfalls waschen, Kerne entfernen und klein schneiden.



**3** Olivenöl in eine Pfanne geben und den Zwiebel leicht anrösten. Das Faschierte dazugeben und ca. 5 Minuten gut anbraten. Anschließend das klein geschnittene Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten lassen.

**4** Tomatenmark und Tomatenpulpe dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit Gouda und Petersilie bestreuen und im Backrohr für ca. 10 Minuten überbacken.