

Nudelgratin mit Hackfleisch und Gemüse

gluten- und milchfrei

Zutaten für 8 Personen:

4 Tomaten	300 g glutenfreie Nudeln
Zimt	1 TL Öl
250 g Champignons	10 EL <u>vegane Käsesauce zum Überbacken</u>
100 ml Rotwein (optional)	
3 rote Paprika	500 g Rinderhack
800 g pürierte Tomaten	Salz & weißer Pfeffer
1 Zwiebel	Rosenpaprika
3 EL Oregano	Zucker
2 Knoblauchzehen	1 Dose Mais

Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und die Zwiebel schälen. Tomaten, Paprika und die Zwiebel würfeln. Den Knoblauch pressen.

In einen heißen Topf das Öl geben. Die Zwiebel darin glasig dünsten und das Rinderhack dazugeben und krümelig braten. Mais, Paprika und Pilze zufügen und mit etwas Rosenpaprika würzen. Die Tomaten in den Topf geben. Alles mit einer Prise Salz würzen und den Knoblauch zufügen. Für 15 Min. kochen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Penne in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Das Wasser abgießen.

Eine Prise Zimt zu der Hacksauce geben und den Rotwein dazu gießen. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Die pürierten Tomaten zufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Oregano und ein wenig Zucker würzen.

Zwei Auflaufformen bereitstellen. In jede Auflaufform je 75 g Nudeln geben und darauf die Hälfte der Hack-Gemüse-Sauce verteilen. Den Vorgang wiederholen.

Den veganen Käse auf dem Gratin verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten überbacken.

Tipp:

Die Penne rigate nicht fertig garen, sondern nur ca. 8 Minuten, da sie im Ofen noch nachgaren.