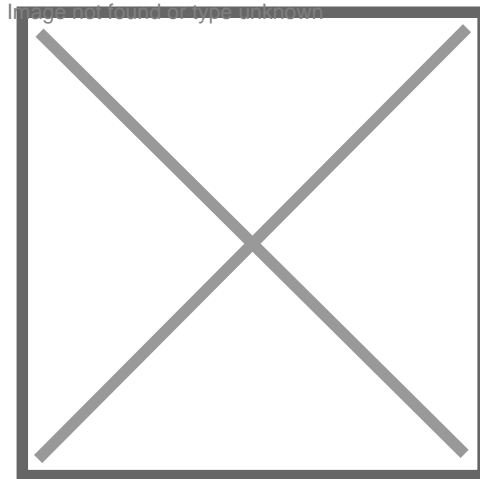


Pasta-Gratin mit Reste-Sugo



Meine Wahl.

- Gesamtzeit: 1 h
- Aktivzeit: 35 min
- Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 200 g** geschmortes Fleisch vom Schweizer Rind, siehe Tipp
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 1** Rüebli
- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- 3.5 dl** Tomaten-Passata
- 1 TL** getrockneter Oregano
Salz, schwarzer Pfeffer
- 250 g** Hörnli
- 30 g** Butter
- 25 g** Mehl
- 3 dl** Milch
Muskat
- 100 g** Mozzarella
- 25 g** geriebener Sbrinz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 571** kcal
- 30 g** Eiweiss
- 58 g** Kohlenhydrate
- 24 g** Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rüebli schälen und fein reiben.

- 2 In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Rüeblli andünsten. Passata und Oregano beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Fleisch in kleine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Alles 10 Minuten kochen lassen. Anschliessend in eine Gratinform füllen.
- 4 Hörnli in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 5 In einer Pfanne Butter schmelzen. Mehl beifügen und 1 Minute dünsten. Unter Rühren die Milch dazugiessen, aufkochen und kurz weiterköcheln. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 6 Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Mit der Sauce und den Hörnli mischen und über die Fleischsauce verteilen. Alles mit Sbrinz bestreuen.
- 7 Den Gratin im auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille etwa 25 Minuten überbacken.

Tipp

Neben geschmortem oder gesottenem Rindfleisch können für die Sauce auch Reste von Lamm-, Schweine- oder Kalbfleisch verwendet werden. Auf 50 g mehr oder weniger Fleisch kommt es übrigens nicht an. Wer Reste von einer Sauce Bolognese hat, kann diese auf die gleiche Weise mit den Hörnli überbacken.