Pasta-Gratin mit Reste-Sugo

Schweizer Fleisch
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

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

2. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Rüebli 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.