

Pasta-Gratin mit Reste-Sugo



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 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 gesottemem 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.