

Auflauf mit Makkaroni, Hacksoße und Erbsen

Zutaten:

- 150g Erbsen
- 300g Makkaroni
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 3 Tomaten
- 500g Gehacktes
- 3 EL Tomatenmark
- 4 Eier
- 200ml Milch
- geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- je 1 TL geh. Oregano, Basilikum und Majoran



Zubereitung:

- Makkaroni in Salzwasser bissfest garen, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen
- Zwiebel und Karotte schälen, fein würfeln
- Tomaten waschen und ebenfalls würfeln
- Hackfleisch, Zwiebeln und Karotten in heißem Öl anbraten
- mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen
- Tomatenmark zufügen und anrösten
- Tomatenwürfel und Erbsen zum Hackfleisch geben und unterrühren
- Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen
- Makkaroni, Hack-Mix und Gouda in einer runden Form schichten
- mit Käse bestreuen
- Eier-Mix darübergießen
- bei 180°C 40 Minuten backen