

## Nudelauflauf

### Zutaten:

500 g gemischtes Faschiertes, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 1 Karotte, 1 kleines Stück Sellerie, Salz, Pfeffer, Basilikum, 250 g Topfen, 125 g Kräuterfrischkäse, 150 g Fetakäse, 2 Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter, 250 g Bandnudeln, 250 g geriebener Gouda, Öl zum Anbraten, 1 EL Butter

### Zubereitung:

Das Faschierte zusammen mit der kleinwürfelig geschnittenen Zwiebel und dem klein geschnittenen Knoblauch in etwas Öl scharf anbraten. Tomaten würfelig schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark unter das Faschierte mischen und weiter dünsten.

Karotte und Sellerie fein reiben und ebenfalls dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. ½ Std. dünsten lassen. Evtl. mit etwas Wasser aufgießen. Zum Schluss klein geschnittenes Basilikum unterrühren.

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen und gut abtropfen lassen.

Für die Käsesoße Topfen, Frischkäse, Fetakäse, Eier, Salz, Pfeffer und Kräuter miteinander gut verrühren.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Bandnudeln verteilen und die Käsesoße darüber streichen. Das Faschierte gleichmäßig darüber verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Kleine Butterflocken darüber geben und den Auflauf bei 180°C ca. ½ Std. backen.

**Tipp:** Dazu schmeckt ein bunter Salat!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!