

Zutaten:

500 g Spaghetti

Belag:

750 g Hackfleisch

2 Zwiebeln

2 rote Paprika

1 Dose Pilze

2 P. Bolognesefix

Guss:

4 B. Schmand

1 B. süße Sahne

3 Eier

300 g geriebener Gouda



Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser mit einem Schuß Öl bißfest kochen, sofort kalt abschrecken. Den **Gar-Profi groß** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** legen, die Spaghetti gleichmäßig darin verteilen.

Zwiebel klein schneiden, mit dem Hackfleisch anbraten, Paprika würfeln, Pilze abgießen, Bolognesefix (ohne Wasser) mit der Hackmasse mischen und über die Spaghetti geben.

Schmand, süße Sahne, Eier und geriebener Käse verrühren und über dem Hackfleisch verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C