

Zutaten:

500g Maccaroni
500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Parika
1 Beutel Bolgnese-Fix
2 Eier
2 Becher Schmand
1 Beutel Käse gerieben
Schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur: 170°C

Zubereitung:

Maccaroni nach Packungsanweisung kochen und in der Magerite verteilen.

Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden.

Hackfleisch in etwas Rapsöl kurz anbraten und anschließend die Parika & Zwiebel zugeben und kurz mitdünsten lassen.

Die Masse mit einem Beutel Bolgnese-Fix (ohne Flüssigkeitszugabe!) einrühren und auf den Maccaroni verteilen.

Schmand & Eier mit Pfeffer würzen und verrühren und über die Hackfleischmasse gleichmässig verteilen.

Zuletzt noch mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 170 C° 25min mit Ober- & Unterhitze im vorgeheizten Backofen überbacken.

Vor dem Servieren mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetitt!