



Bologneser Nudelgratin Melanzane

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 300 g Auberginen
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 l Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 300 g Eliche
- 200 g Schmand
- 100 g Gouda, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini und Auberginen putzen, waschen, längs in Vierteln schneiden und in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten, Gemüse zugeben und mitdünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Bologneser Gratin einrühren und zum Kochen bringen.
5. Eliche in eine Auflaufform geben, Hackfleisch-Gemüsesoße darauf verteilen, so dass die Nudeln bedeckt sind. Schmand glatt rühren und über dem Gratin verteilen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. 35 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	575 kcal
Fett	31 g
Protein	30 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen