



# Nudel-Hack-Auflauf mit Weißkohl

Zeit gesamt  
🕒 40min

Zubereitungszeit  
🍲 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Penne Rigate	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Weißkohl	0.5 St.
Petersilie, frisch	30 g
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	500 g
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Gemüsebrühe	100 ml
saure Sahne	200 g
Eier	3 St.
Milch	100 ml
Gouda, gerieben	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne mit Deckel, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen bei 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Penne im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Weißkohl waschen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Hackfleisch mit Zwiebeln darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Weißkohl zugeben und ca. 3 Min. braten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 4 Min. köcheln. Sauce abschmecken.
4. In einer Schüssel saure Sahne, Eier und Milch miteinander verrühren. Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Auflaufform Nudeln mit Hack-Weißkohl-Pfanne vermengen. Eier-Masse darübergießen und mit Käse bestreuen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1136 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	54 g