

# Piccolini-Auflauf

(Eigenkreation)

**500 g Piccolini (Barilla)**

*in reichlich Salzwasser garen - abschütten - zwischenzeitlich 1 Ei trennen und das Eiklar steifschlagen - Nudeln zurück in den Topf und im Eiweiß wenden - noch 40 g geriebenen Parmesan dazugeben*

**500 g Gehacktes, 2 größere Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Paprika,  $\frac{1}{2}$  Tube Tomatenmark, 2 Paprika, ca. 6 Hälften getr. Tomaten, 40 g geriebenen Parmesan, 2 EL Paniermehl,  $\frac{1}{2}$  Flasche Creme fine 7 %,**

*Zwiebeln und getr. Tomaten kleinschneiden, Paprika würfeln, in einer größeren Pfanne die Zwiebeln und das Gehacktes anbraten und würzen - die Paprikawürfel und getr. Tomatenstreifen dazugeben*

*Tomatenmark unterrühren und etwas köcheln lassen - die Sahne, den Parmesan und das Paniermehl dazugeben und auf kleiner Flamme etwas reduzieren lassen*

*50 g Margarine in einem Topf verflüssigen, 2 EL Mehl dazugeben und unterrühren -  $\frac{1}{2}$  Brühe einrühren, andicken lassen - in die restliche Sahne das Eigelb einrühren (Creme fine) - Topf vom Herd nehmen und 2 EL davon in der Sahne-Eigelb-Mischung verteilen - diese dann in den Topf schütten - miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken*

*Eine Auflaufform mit der Hälfte der Nudeln füllen - darauf die Gehacktesmischung platzieren - obenauf die restlichen Nudeln legen - die Bechamelsoße über dem gesamten Auflauf verteilen - 100 bis 200 g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda) darauf verteilen, bei 180° Celsius ca. 45 Minuten backen.*

*Gutes Gelingen und guten Appetit*