Pasta-Gratin alla Bolognese

Pasta-Gratin alla Bolognese ist mehr als nur ein Nudelgericht – es ist ein echtes Wohlfühlessen! Die Grundlage bildet eine langsam geschmorte Bolognese, die mit viel Zeit und Liebe zubereitet wird, um ihr ganzes Aroma zu entfalten. Die schmackhafte Sauce umhüllt die al dente gekochten Nudeln und wird anschließend in eine Auflaufform gegeben. Großzügig mit Käse bestreut, wandert das Ganze in den Ofen, wo sich eine goldbraune, knusprige Kruste bildet, während das Innere wunderbar saftig und cremig bleibt.

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 6 Personen

Für die Sauce:
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
2 EL Olivenöl
75g Butter (ggf. laktosefrei)
1 kg Rinderhackfleisch
2 EL Weißwein
etwa 400ml Milch (ggf. laktosefrei)
800g stückige Tomaten aus der Dose
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 – 3 kleine scharfe Chilischoten, gehackt
Salz

Pfeffer

Außerdem:
400g glutenfreie Penne
200g geriebener Mozzarella (ggf. laktosefrei)
80g geriebener Parmesan

1. Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie waschen bzw. putzen und sehr fein hacken.
2. Olivenöl und Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Gehacktes Gemüse zugeben und bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten glasig dünsten.
3. Unterdessen das Hackfleisch in einer weiteren, großen Pfanne scharf anbraten. Weißwein und Milch zugeben und aufkochen lassen. Dann die Tomaten zugeben und nochmals aufkochen lassen. Anschließend das gedünstete Gemüse, Knoblauch und Chilischoten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun sollte die Bolognese 2 – 5 Stunden köcheln, bei Bedarf etwas Brühe aufgießen.
4. Die glutenfreien Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Anschließend abgießen und in eine Auflaufform geben. Die Sauce zugeben und mit den Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Auflauf mit Mozzarella und Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten gratinieren. Sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Für die Sauce Butter durch vegane Margarine ersetzen. Milch durch Brühe austauschen. Mozzarella und Parmesan durch vegane Käsealternativen ersetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

Anmerkung: Der Pasta-Gratin auf dem Bild entspricht der halben Rezeptmenge. Die restliche Sauce wurde eingefroren und steht somit rasch und unkompliziert für den nächsten Auflauf zur Verfügung.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de