

## Ofen Makkaroni alla Mamma

### Zutaten für 5 Portionen:

- 400 g Makkaroni
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 500 ml passierte Tomaten
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Salz
- 1 Prise Zucker



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Brate sie in einer Pfanne in Olivenöl an.
2. Gib das Hackfleisch und das Tomatenmark dazu und brate es, bis es krümelig ist.
3. Gieße die Gemüsebrühe hinzu, verrühre alles gut und mische die passierten Tomaten unter. Schmecke die Sauce mit Salz, etwas Zucker und Oregano kräftig ab und lass sie 5 Minuten köcheln.
4. Verteile die Makkaroni in einer Auflaufform und gieße die Hackfleischsauce darüber. Vermische alles vorsichtig, verteile die Crème fraîche obendrauf und bestreue den Nudelaufbau dann mit dem geriebenen Käse.
5. Backe die Ofen Makkaroni 30 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

