



Saunudeln

fuer 4 Personen

Zutaten

- Oel, Oliven-
- Pfeffer
- Salz
- 1 Paprika, gelb
- 1 Paprika, gruen
- 1 Paprika, rot
- 1 Dose/n Tomaten, geschaeilt
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln, weiss
- 2 Flasche/n Chilisauce, sweet, chinesisches
- 400 g Hoernchennudeln
- 400 g Kaese, Emmentaler, gerieben
- 5 Zehe/n Knoblauch
- 750 g Hackfleisch
- 8 Pilze, Champignons

Zwiebeln schälen, hacken und glasig dünsten. Hackfleisch dazu geben, anbraten, salzen und pfeffern. Zucchini in Scheiben schneiden, Knoblauch hacken und beides zusammen anbraten. Champignons putzen und scheiben, mit Olivenöl mischen. Die Paprikas grob würfeln, ebenfalls anbraten. Nudeln kochen. In folgender Reihenfolge alle Zutaten in einer Saftpfanne oder großen Auflaufform schichten: Nudeln, Hackfleisch, Chilisauce, Paprika, Chilisauce, Tomaten, zwischendurch pfeffern, Chilisauce, Champignons, Chilisauce, Zucchini, Chilisauce. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180 Grad backen. Am besten den Vorgang nach einer Pause wiederholen. Anschl. mit dem Käse bestreuen und ca. 5 Minuten überbacken.