Farfalle-Auflauf à la Bolognese

Zutaten

- 125 g Farfalle
- 50 g Zwiebeln
- 180 g Karotte/n
- 150 g Stangensellerie
- 1 EL Rapsöl
- 50 g Speckwürfel
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 300 ml Trinkwasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Farfalle nach Packungsanweisung kochen und abgießen.
2. Zwiebel und Karotten schälen, Stangensellerie putzen und waschen. Alles in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, Speckwürfel kurz darin anbraten. Faschiertes dazugeben und krümelig anbraten. Gemüse zufügen und 2-3 Min. mitdünsten.
4. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Pasta Asciutta einrühren und zum Kochen bringen. Die Nudeln unter die Sauce heben und anschließend in eine Auflaufform füllen.
5. Käse über den Auflauf streuen und im Backrohr ca. 20 Min. backen. Dazu kann zum Beispiel ein gemischter Salat servieren.

45 Minuten

3 Portionen

Nährwerte

Kohlenhydrate	47,53 g
Energie	562,75 kcal
Fett	26,16 g
Eiweiß	33,36 g