

Linguine - Nester mit Hackfleisch Sauce und Mozzarella gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, sieht toll aus, Familiengericht mit italienischer Note

Zutaten

- 150 g Linguini (Geht auch mit Spaghetti)
- 8 Kirschtomaten
- 350 - 400 g Rindsgehacktes, zerbröseln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, klein gewürfelt
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, klein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 400 g stückige italienische Tomaten / Dose
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Knoblauchöl
- 1 TL Zitronenabrieb
- 150 ml trockener Rotwein
- 2 EL Oregano, gehackt
- 1 EL Basilikum, gehackt
- Etwas gemahlener Chili nach eigenem Geschmack
- 150 g Mozzarella in Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Ansatz Fleisch Sauce:

Schritt2

Die Zwiebel -, Knoblauch - und Paprikawürfel in heißem Olivenöl anschwitzen, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Das Hackfleisch dazu geben, 3 - 4 min. mit schmoren. Das Tomatenmark zufügen, weitere 1 - 2 min. mit braten. Den Rotwein aufgießen und fast völlig einkochen lassen.

Schritt4

Mit den Tomaten ca. 20 min. bei kleiner Hitze leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit gehacktem Oregano und Basilikum abschmecken. In eine ausreichend große Auflaufform geben.

Schritt5

Zeitgleich die Nudeln nach Packungsanweisung „bissfest“ kochen, abgießen, gut ablaufen lassen und mit Zitronenabrieb und Knoblauchöl mengen.

Schritt6

Mit einer Fleischgabel zu 8 Nestern wickeln, portionsweise auf die Fleisch Sauce setzen. Die Kirschtomaten hinein drücken, salzen, pfeffern, über jedes Nest eine Scheibe Mozzarella legen.

Schritt7

Unter den Grillschlangen ca. 12 min. gratinieren, Mozzarella zerlaufen lassen, sofort servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** familiengericht, für jeden tag, italienische Note, preiswert, sieht toll aus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-nester-mit-hackfleisch-sauce-und-mozzarella-gratiniert/>