



# 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/>