



Italienischer One-Pot-Braten

Rechteckige Ofenhexe®

Das brauchst du dafür:

Für die Sauce :

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Griechisches Olivenöl
- 500 g passierte Tomaten
- 150 ml Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Toskana
- 1 L Wasser mit 4 TL Feines Süppchen

Für den Hackbraten:

- 1 kg Hackfleisch
- 3 TL Balkan
- 1 EL Bruschetta
- 1 geh. TL Meersalz
- ½ TL Regenbogen Pfeffer
- 2 EL Knobi Senf
- 2 Scheiben Toastbrot
- 125 g Mozzarella
- 2 EL geriebener Parmesan
- 400 g Penne (oder andere kurze Nudeln)

So wird's gemacht:

Für die Sauce:

- Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek | St. 5 zerkleinern. Olivenöl dazu geben und 2 Min | 120 °C | Stufe 2 dünsten.
- Die Hälfte der gedünsteten Zwiebeln und Knoblauch herausnehmen und beiseite stellen.
- Passierte Tomaten, Rotwein, Tomatenmark und Toskana hinzufügen und weitere 5 Min. bei 120 °C köcheln lassen.
- Zum Schluss Wasser mit feinem Süppchen dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

Für den Braten

- Toastbrot in Wasser einweichen.
- Mozzarella klein würfeln.
- In der großen Nixe das Hack mit restlichen Zwiebeln und Knoblauch ausgedrückten Toast, Tomatenmark , Mozzarella , Parmesan, Gewürzen gut verkneten.
- Aus der Hackmasse einen ovalen Laib formen.
- Ungekochte Nudeln in die Ofenhexe geben.
- Sauce darüber gießen und den Hackbraten draufsetzen. (wer mag, kann ihn vorher scharf anbraten).
- Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C Ober-/Unterhitze** in der mittleren Schiene **ca. 1 Stunde** backen.
- Zwischendrin hin und wieder die Nudeln in der Tomatensauce verrühren.