

Nudelaufbau

500g	Nudeln	kochen,
500g	Mett	Mett und Zwiebeln anbraten,
3-4	Zwiebeln	aus den übrigen Zutaten eine Sauce
1 kl Dose	Tomatenmark	herstellen,
¼ l	süße Sahne	eine feuerfeste Auflaufform einfetten,
3 El	Rotwein	alles hineingeben und mischen, würzen,
	Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano	Käse darüber streuen, wer mag, gibt noch
1 Pck.	geriebener Gouda	Butterflöckchen hinzu.
	evt. Butter	Bei 220 Grad ca. 20 min garen, bis der Käse
		verlaufen ist und sich eine braune Kruste
		gebildet hat.