



**Kochen
mit Globus**

Reisnudel-Auflauf



Zutaten:

400 g Reisnudeln	1 EL Öl
400 g Rinderhackfleisch	150 g Joghurt
1 Dose geschälte Tomaten	200 g Schafskäse
100 g Zwiebeln	25 g Korinthen
50 g Knoblauch	Salz, Pfeffer, Minze

*Dazu passt:
ein kühles Mineralwasser*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten und durchrühren, bis es schön krümelig ist. Währenddessen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und zum Fleisch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in der Dose klein schneiden und mit dem Saft zum Fleisch schütten. Die Korinthen untermischen und alles offen bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Nudeln in gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb schütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein hacken. Den Schafskäse klein bröseln und zusammen mit der Minze unter das Fleisch heben. Die Nudeln mit der Hackfleischmischung in einer Auflaufform vermengen und den Joghurt darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

