

# Einfach. Gut. Bachmeier Nudel-Hackfleisch-Auflauf

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudel-hackfleisch-auflauf-rezept-102.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudel-hackfleisch-auflauf-rezept-102.html)



## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 70 g Pancetta
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Selleriestangen
- 1 Karotte
- 30 g Tomatenmark
- 400 g Dose geschälte San Marzano Tomaten
- 2 EL neutrales Öl
- grobes Meersalz
- 0,1l Vollmilch
- warmes Wasser
- 1 TL Mondamin
- Milch zum Anrühren
- 180 g Mezzi Paccheri Pasta di Gagnano
- 1 EL Semmelbrösel
- 100 g Spinat
- 20 g Butter
- Salz und Muskat
- 1 Mozzarella di Bufala

## Zubereitung:

---

1. Das Öl mit einer Prise Salz in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Die Pancetta in feine Würfel schneiden und glasig andünsten. Zwiebeln, Sellerie und Karotten würfeln. Zunächst die Zwiebeln und den Sellerie zugeben und mitdünsten, nach einigen Minuten die Karotten zugeben. Das Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Rindfleisch zugeben und anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, die geschälten Tomaten mixen und zu dem Fleisch geben. Milch mit dazu und langsam für ca. 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Das Ragù bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mondamin mit etwas Milch anrühren und das Ragù damit abbinden.
2. Die Paccheri bissfest in kochendem Salzwasser kochen und danach abschrecken. Eine 24cm Form mit Butter auspinseln und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Paccheri aufrecht in die Form stellen.
3. Spinat kurz in der Butter andünsten, mit Salz und Muskat würzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Paccheri mit dem Spinat nach unregelmäßigem Muster füllen. Das Ragù über und in die Paccheri geben, Mozzarella in Scheiben schneiden und die Nudeln belegen.
4. Backofen auf 170°C erhitzen und für ca. 35 Minuten backen. Mit etwas Basilikum bestreuen, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben und in der Form servieren.