



JOHANN LAFER

REZEPT

Gratinierte Nudelnester mit Muskatblütensalz

Rezept für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden.
2	Knoblauchzehen	
1	rote Paprikaschote	
1	gelbe Paprikaschote	

4 EL	Olivenöl	Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und mitbraten. Tomatenmarkiterrühren, mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen.
350 g	Hackfleisch vom Rind	
1 EL	Tomatenmark	
150 ml	Rotwein	

400 g	stückige Tomaten	Die stückigen Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
-------	------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

150 g	Linguini	In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abschütten, mit Öl vermischen, zu Nestern aufwickeln und mit Muskatblütensalz abschmecken. Dies geht am besten mit einer Fleischgabel oder einer großen Gabel.
3,5 EL	Olivenöl con Limone „Johann Lafer Muskatblütensalz“	

2 EL	„Johann Lafer Muskatblütensalz“ schwarzer Pfeffermix Chili a. d. Gewürzmühle Oregano, gehackt	Die Hackfleischsauce mit Muskatblütensalz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und mit gehacktem Oregano und Basilikum verfeinern.
1 EL	Basilikum, gehackt	

Den Backofengrill vorheizen.

6	bis 8 Kirschtomaten	Die Hackfleischsauce in eine Auflaufform füllen und die
---	---------------------	---------------------------------------------------------

Johann Lafer

JOHANN LAFER

REZEPT

4 EL

Olivenöl
Kalahari Salz fein
schwarzer Pfeffermix

Nudelnester auf die Sauce setzen. In jedes Nudelnest eine Kirschtomate drücken, mit Öl beträufeln und mit Kalahari Salz und Pfeffer würzen.

150 g

Mozzarella

Mozzarella in kleine Würfel schneiden, über die Hackfleischsauce und die Nudelnester streuen und für ca. 12 - 14 Minuten in den Ofen schieben.

© by Johann Lafer



Gratinierte Nudelnester mit Muskatblütensalz