

# Farmerauflauf

- 3 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- 1 kleine Dose Mais
- Tomatenmark
- etwas Öl
- 250 gr. Nudeln
- 3 Eßl. Geriebener Käse
- ¼ l Milch
- 500 gr. Hackfleisch
- Paprika, Salz, Pfeffer, Lasagnegewürz



- Nudeln kochen
- Hackfleisch mit Lasagnegewürz, Pfeffer, Salz, Paprika und Zwiebeln - würzen und anbraten.
- Paprikaschoten in Streifen schneiden, die kleingeschnittene Zwiebel und das Tomatenmark ca. 15 Minuten in Öl dünsten, erst zum Schluß den Mais dazugeben.
- Milch zum Kochen bringen und den Käse darin schmelzen, dann die Käsesoße unter die Nudeln mischen.
- Alles lagenweise in einer Auflaufform schichten. Zum Schluß das Hackfleisch.

Ca. 10 Minuten abgedeckt im Ofen überbacken, dann mit Butterflöckchen und evtl. geriebenem Käse bestreuen und noch mal ca. 10 Minuten offen überbacken.