

## Einfacher Spaghetti-Auflauf mit Ricotta und Mozzarella



> 30 Min.



Normal



### Zubereitung

1. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen, abseihen und 5 Minuten abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz abschmecken und anschließend mit Tomatensoße übergießen. Alles gut verrühren und beiseite stellen.
3. In einer kleinen Schüssel den cremigen Ricotta mit einer fein gehackten Knoblauchzehe und italienischen Kräutern vermengen.
4. Die Eier in einer großen Schüssel schaumig schlagen und mit geriebenen Parmesan verrühren. Anschließend die Spaghetti unterheben.
5. In einer Auflaufform die Hälfte der Spaghetti verteilen und diese mit der leckeren Ricotta-Creme aus Schritt 3 bestreichen. Darauf einen Teil der Tomaten-Hackfleischsoße aus Schritt 2 geben.
6. Nochmals diese Schichten wiederholen und zu guter Letzt geriebenen Mozzarella über den Auflauf streuen.
7. Die Form mit Aluminiumfolie abgedeckt bei 180 °C 30 Minuten in den Ofen geben. Abschließend nochmals ohne Folie weitere 10 bis 15 Minuten im Backofen goldbraun backen lassen.
8. Vor dem Servieren den Auflauf noch mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

### Zutaten



#### Für den Auflauf:

- 500g Spaghetti
- 1 EL Olivenöl
- 250g Hackfleisch
- Salz
- 700 ml Tomatensoße
- 1 Knoblauchzehe
- 400g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 1 TL italienische Kräuter
- 2 Eier
- 80g geriebener Parmesan
- 450g **GOLDSTEIG Mozzarella gerieben**

#### Zum Garnieren:

- frische Petersilie