

4-Käse Hoch Dopf

Zutaten:

- 500 g Rinderhack
- 5 Knoblauchzehen
- 100 g Bergkäse
- 100 g Gorgonzola
- 200 g Reibekäse
- 2 Mozzarella
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 250 g Bandnudeln
- 3 TL Tomatenmark
- 1 Liter Rinderbrühe
- 2 TL Oregano
- 2 TL Zucker
- 1/2 TL Paprikapulver scharf
- Spritzer Zitrone
- frisches Basilikum
- Salz nach Geschmack
- etwas Öl zum anbraten

Zubehör:

- Dutch Oven Petromax FT6
- 1 Flasche Pils

Zucchini, Aubergine, Mozzarella und den Bergkäse klein schneiden.
Hack anbraten, Tomatenmark dazu und anrösten, mit Brühe ablöschen und Zucchini, Aubergine, Basilikum und die Gewürze dazugeben, umrühren und 10 Minuten einköcheln lassen.

Nudeln unterheben und weitere 10 Minuten garen.

Anschließend den Bergkäse, Gorgonzola, Reibekäse und Mozzarella auf den Nudeln verteilen und nochmals 10 Minuten brutzeln lassen.

