

# Karl Dall: Saunudeln

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/karl-dall-saunudeln](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/karl-dall-saunudeln)

## Zutaten:

- 500g Spiral-Nudeln
- 500g Rinder-Hackfleisch
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 4 Zucchini
- 250g kleine Champignons
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- Knoblauch/Menge nach Geschmack
- 1 Flasche Sweet-Chili-Sauce
- 100g mittelalter Gouda
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

## Außerdem:

- 3 Pfannen
- 1 Auflaufform bzw. Backblech

## Zubereitung:

Die Zwiebeln pellen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und achteln. Zucchini und Champignons waschen und in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf reichlich Wasser aufsetzen, salzen und die Nudeln darin bißfest kochen.

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln in Öl anbraten und mit dem Saft aus der Tomatendose aufgießen.

In einer 2. Pfanne in Öl die Paprikastücke schmoren.

In einer 3. Pfanne die Zucchinischeiben mit Öl und durchgepresstem Knoblauch schmoren. Die Champignons leicht salzen, pfeffern und roh mit etwas Öl vermischen.

In eine Auflaufform oder auf ein Backblech gibt man die Nudeln, vermischt sie mit der Hackfleisch-Sauce und garniert alles mit den vorbereiteten Gemüsen (Zucchini, Paprika, Champignons und den Tomaten aus der Dose). Nach Geschmack mit der Chili-Sauce übergießen.

Die Form in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5 Minuten backen. Dann herausnehmen, mit dem grob geraspelten Käse bestreuen und noch 30-40 Minuten überbacken.

Für eine vegetarische Variante dieses Gerichtes einfach das Hackfleisch weglassen und statt dessen mehr Pilz nehmen.

*Rezept: Karl Dall*

*Quelle: alfredissimo! 24.3.1995*