

## Schwäbischer Auflauf

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 1kg Schweine-hackfleisch
- 400g getrock. Spätzle (Fertiggewicht 800g)  
oder 800g Spätzle hausgemacht
- 2 Zwiebeln
- 50g Mehl
- 1l Brühe/ Wasser
- 3 Lorbeerblätter
- 400g gerieb. Emmentaler
- Salz & Pfeffer
- 5g Paprikapulver
- 50ml Öl
- 80g Tomatenmark
- 200ml Rotwein

### Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen. Die in Würfel geschnittene Zwiebel anbraten und Hackfleisch hinzugeben und mitbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten mit Mehl bestäuben und Brühe + Rotwein auffüllen. Gewürze hineingeben und ca. 10min kochen.

Soße mit 200g Käse und gekochte Spätzle vermischen. In eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 15min im Ofen bei 160°C überbacken!

### Mögliche Beilagen:

Salat