

Spiralen-Gratin

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Für die kleine rechteckige Kaiserform

150 g	Spiralnudeln	knapp al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben
300 g	Hackfleisch	alles in eine grosse Schüssel geben, mischen
180 g	Raclettekäse, an der Röstiraffel gerieben	
1 Dose	Pelati	In die ausgefettete Form geben
35 g	Paniermehl	
3 EL	FrISCHE Kräuter, gehackt	Salz, Pfeffer würzen
1.5 dl	Milch	Darüber giessen

Gratinieren

Heissluft: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens

