Rezept

Nudelauflauf Hawaii

Ein Rezept von Nudelauflauf Hawaii, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Penne
1	kleine Dose Ananas in Stücken (560 g)
1	kleine Zwiebel
1 EL	Olivenöl (+ 1 TL für die Form)
	Pfeffer
1/2 TL	getrocknetes Basilikum
	Salz
4 Scheiben	gekochter Schinken
1	Knoblauchzehe
1 Dose	Pizzatomaten (400 g)
1/2 TL	getrockneter Oregano
100 g	Emmentaler, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Die Penne in 2 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Ananasstücke abtropfen lassen. Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Öl glasig dünsten. Die Pizzatomaten mit Saft dazugeben, alles einmal aufkochen und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern würzen.

3. Die Penne in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

4. Die Hälfte der Nudeln in die Form füllen. Darüber die Hälfte der Tomatensauce gießen und mit der Hälfte des Schinkens und der Ananas belegen. Etwas Käse darüber streuen. Die restlichen Nudeln darüber füllen, mit der restlichen Sauce begießen, mit dem übrigen Schinken und der Ananas belegen. Den restlichen Käse darüber streuen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und gebräunt ist.