

## Rezept

# Cheezy Ofennudeln mit Zucchini - vegan

Ein Rezept von Cheezy Ofennudeln mit Zucchini - vegan, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zucchini	<b>400 g</b> Tomaten
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>300 g</b> Fusilli	<b>500 ml</b> Gemüsebrühe
<b>800 ml</b> Cashewsauce	Salz
etwas Basilikum	

### Außerdem

Auflaufform (22 x 22 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal, 23 g F, 21 g EW, 82 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Die Zucchini putzen, längs vierteln (eventuell sehr mehliges Kerngehäuse entfernen) und die Viertel quer in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten vierteln, größere Exemplare sechsteln und das Kerngehäuse sowie die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Die Nudeln in die Auflaufform geben. Das Gemüse darüber verteilen und etwas unter die Nudeln heben - der Großteil der Nudeln sollte sich aber auf dem Boden der Form befinden. Gemüsebrühe, Rosmarin und die Cashewsauce zu einer glatten Flüssigkeit verquirlen, diese mit Salz abschmecken und in die Form gießen.
3. Die Nudeln im Backofen (2. Schiene von unten) 45 Min. backen. Herausnehmen und 2-3 Min. setzen lassen. Inzwischen den Basilikum waschen, trocken schütteln und holzige Stiele entfernen. Zum Servieren den Basilikum grob über den Auflauf zupfen.