

Rezept

# Kürbis-Nudel-Auflauf

Ein Rezept von Kürbis-Nudel-Auflauf, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> kurze Nudeln (z. B. Penne)	<b>400 g</b> Kürbisfruchtfleisch (z. B. Hokkaido)
<b>1 Stange</b> Lauch	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> Comté (französischer Hartkäse)
<b>40 g</b> Butter	<b>40 g</b> Mehl
<b>500 ml</b> Milch	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
frisch geriebene Muskatnuss	<b>3 EL</b> Ajvar (türkische Paprikapaste aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 220° vorheizen. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Kürbis in 1,5 cm große Stücke schneiden. Lauch längs halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kürbis und Knoblauch darin unter Rühren 3-4 Min. braten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Lauch hineingeben, mit Salz würzen und kurz anbraten. 150 ml Wasser zugießen und alles 3-4 Min. offen garen.
3. Käse reiben. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe unter Rühren zugießen, aufkochen. Käse darin schmelzen lassen, Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüse, Nudeln und Sauce in eine Auflaufform schichten, Ajvar in Klacksen darauf verteilen. Auflauf im Ofen (unten, Umluft 200°) 25 Min. backen.