

## Rezept

# Nudelaufauf aus der Tasse

Ein Rezept von Nudelaufauf aus der Tasse, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Penne (ersatzweise Fusilli)	Salz
<b>1</b> kleiner Radicchio (ca. 200 g)	<b>2</b> getrocknete Tomaten in kÖl
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 Stängel</b> Petersilie
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>30 g</b> Parmesan	<b>100 g</b> Ricotta
<b>1</b> Ei (M)	<b>2 EL</b> Pinienkerne

### Außerdem:

- 2** ofenfeste Tassen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 35 g F, 25 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung knapp bissfest garen.

---

2. Inzwischen den Radicchio waschen und alle welken Blätter entfernen. Den Radicchio vierteln, vom harten Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden. Zu den Nudeln in den Topf geben und einmal aufkochen. Dann beides in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

---

3. Die Tomaten ebenfalls abtropfen lassen und würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Tomaten, Knoblauch und Petersilie mit den Nudeln mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Tassen mit etwas Olivenöl ausstreichen. Den Parmesan fein reiben. Den Ricotta mit dem Ei und dem Parmesan vermengen und locker unter die Nudelmischung rühren. Alles auf beide Tassen verteilen. Die Pinienkerne aufstreuen und das restliche Öl darüberträufeln.

---

5. Die Aufläufe im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz stehen lassen, dann in der Tasse servieren.