

Rezept

Nudelauflauf mit Tomatensauce

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Tomatensauce, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Auflauf

350 g Nudeln (z. B. Spiralnudeln oder Makkaroni)	Salz
150 g gekochter Schinken (in ca. 1/2 cm dicken Scheiben)	100 g Emmentaler
3 EL Mehl	3 EL Butter
200 g Gemüse- oder Fleischbrühe	300 ml Milch
Pfeffer	100 g Sahne
3 Zweige Thymian	frisch geriebene Muskatnuss
	150 g Erbsen (TK)

Für die Tomatensauce

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL neutrales Pflanzenöl	700 g passierte Tomaten (oder 1 Dose Schältdtomaten à 800 g)
1 Lorbeerblatt	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker

Außerdem

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schinken würfeln, Käse reiben.
2. Für die Sauce die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und goldgelb anschwitzen. Milch unter Rühren dazugießen, aufkochen. Brühe und Sahne zugeben, aufkochen und unter Rühren 5 Min. leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Thymian waschen, trocknen und Blättchen abzupfen. Jeweils die Hälfte Nudeln, Schinken und gefrorene Erbsen in eine große gefettete Auflaufform geben. Mit den Thymianblättchen bestreuen und mit der Hälfte der Sauce begießen. Restliche Zutaten einschichten und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldgelb backen.

4. Inzwischen für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Beides in einem Topf in Öl glasig dünsten. Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben, aufkochen. Bei kleiner Hitze 10-15 Min. einkochen. Lorbeer entfernen, die Sauce nach Belieben pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Auflauf servieren.