Rezept

Nudelauflauf mit Zucchini

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Zucchini, am 09.06.2025

Zutaten

150 g	kurze Nudeln (z. B. Fusilli)
250 g	junge Zucchini
1	kleines Bund Rucola (oder Petersilie)
2	Knoblauchzehen
125 g	Ricotta
1 TL	Tomatenmark
	Pfeffer
1 EL	Pinienkerne
	Salz
1	Tomate (ca. 100 g)
2	Frühlingszwiebeln
1/2	Bio-Zitrone
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1	Eigelb (Größe M)
	Chilipulver
1/2 EL	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Während die Nudeln kochen, die Zucchini waschen, putzen und fein raspeln, salzen und 10 Min. stehen lassen. Tomate häuten oder waschen und fein schneiden. Welke Blätter und dicke Stiele von der Rucola entfernen. Rucola waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Die Zitronenhälfte heiß waschen, die Schale fein abreiben.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Ricotta mit dem Parmesan, Tomatenmark und Eigelb gründlich verrühren. Die Zucchini abtropfen lassen und mit Tomate, Rucola, Zwiebelringen und Knoblauch untermischen. Mit der Zitronenschale, Salz, Pfeffer und 1 Prise Chili abschmecken.

4. Die Nudeln mit der Zucchinimischung verrühren und in eine ofenfeste Form füllen. Die Pinienkerne aufstreuen, die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Die Nudeln im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. knusprig backen.