

Rezept

# Nudelgratin mit Brokkoli

Ein Rezept von Nudelgratin mit Brokkoli, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Penne oder Fusilli	Salz
<b>500 g</b> Brokkoli	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>100 g</b> roh geräucherter Schinken
<b>400 g</b> Tomaten	<b>250 g</b> Mozzarella
Pfeffer	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1 EL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Stiele schälen und würfeln. Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Nudeln im Wasser 4 Min. kochen. Brokkoli zugeben und alles weitere 4 Min. garen. Lauch untermischen. Alles in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Knoblauch schälen und hacken. Schinken in Streifen schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Mozzarella ebenfalls würfeln.
3. Nudeln, Brokkoli und Lauch mit allen anderen Zutaten mischen, salzen, pfeffern und in der Backform verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und mit der Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (Mitte; Umluft 160°) 35 Min. backen.