

Rezept

Schneller Nudelauflauf

Ein Rezept von Schneller Nudelauflauf, am 30.03.2023

Zutaten

150 g Bandnudeln	Salz
1 Zwiebel	1 EL Öl
400 g TK-Gemüsemischung	150 g Sahne
1 EL gemischte, gehackte TK-Kräuter	Pfeffer
125 g Mozzarella	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Inzwischen die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die gefrorene Gemüsemischung dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auftauen und garen.

3. Die Bandnudeln und das Gemüse in der Auflaufform gut miteinander vermischen.

4. Die Sahne mit den Kräutern, 1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren und den Guss über die Nudel-Gemüse-Mischung geben. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und den Auflauf damit belegen. Diesen im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.