

KÜRBIS-NUDELAUFLAUF

Herzhafte Gerichte aus dem Ofen

Informationen

- für 4 Personen
- Fertig in 70 Minuten

Zutaten

- 1/2 Hokkaidokürbis
- 1 Dose Erbsen & Möhrchen
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Frühlingszwiebeln
- 350 g Nudeln
- 800 g stückige Tomaten
- 250 ml Sahne
- 100 g Ofenkäse
- Gewürze
- Margarine (für die Form)

Das brauchst Du noch

- Gratinform
- Topf



Und los geht's

- Den Kürbis mit der Gabel einstechen und bei 150 Grad Umluft für 15 Minuten garen
- Die Tomaten zusammen mit der Sahne in einem Topf aufkochen und mit mit Gewürzen wie Curry, italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika würzen (Kurkuma passt auch sehr gut)
- Die Nudeln im kochenden Salzwasser bis eine Minute vor Ende der Kochzeit garen, anschließend abgießen
- Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze hochschalten
- Den Kürbis in Stücke schneiden
- Die Dosen Erbsen und Möhrchen sowie den Mais abgießen
- Eine Auflaufform einfetten und Nudeln einfüllen
- Zunächst den Kürbis Schichten und nach und nach die Soße und das restliche Gemüse in die Form geben
- Abschließend den Auflauf mit Käse überziehen und eine Haube aus Pfeffer, Salz und Kräutern hinzugeben
- Den Auflauf auf mittlerer Schiene für 30 Minuten bräunen