

Vegetarischer Nudelauflauf

Das Rezept ist für mind. 4 Pers. p.Pers. 9 SmartPoints

Zutaten:

250 g trockene Spirelli Nudeln

100 g Exquisa Frischkäse 0,2 % Fett Paprika-Chili, 100 g Exquisa Frischkäse 0,2 % Fett Kräuter

40 g Parmesankäse

1 Zucchini in Stücke geschnitten, 3 Paprikaschoten gewürfelt, 250 g braune Champignons geviertelt, 3 Stangen Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten, 1 weiße Zwiebel gewürfelt, 250 g Zuckerschoten halbiert, frisches Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 6 eingelegte, schwarze Oliven halbiert, 6 eingelegte Pepperoni in Ringe geschnitten, 540 ml passierte Tomate

1 TL Olivenöl

Gewürze fürs Gemüse:

2 TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, 2 TL ital.Kräuter, 1 TL Aglio Olio Peperoncino, etwas Pfeffer

Gewürze für die Soße:

1 ½ TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, Pfeffer, Salz, ½ TL Aglio Olio Peperoncino, 2 TL ital.Kräuter, etwas Oregano, ½ TL Schlemmerkräuter, etwas Bärlauchsalz

Zubereitung:

Den Backofen auf 210 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die ungekochten Nudeln in den Ofenmeister geben.

Nun das Olivenöl im Komfort Universaltopf erhitzen und das Gemüse (außer das Basilikum) mit den Zwiebel, Oliven, Pepperoni im Topf kurz anbraten. Mit dem Knoblauchsneider die Knoblauchzehen ins Gemüse schneiden (ansonsten dünne Scheiben von Hand schneiden) und mit den Gewürzen abschmecken. Alles ca. 5 Minuten anbraten und dann auf die Nudeln geben.

Nun die passierte Tomate (in die leere Flasche nochmals etwas Wasser geben, schütteln und den Rest in den Topf geben) mit dem Frischkäse und den aufgeführten Kräutern und Gewürzen im Komfort Universaltopf erhitzen, abschmecken und dann über das Gemüse geben. Den Ofenmeister etwas hin und her schütteln, damit sich die Soße gut bis unten verteilen kann. Dann mit der feinen Microplanereibe den Parmesan reiben und über das Gemüse geben. Alles für ca. 30 Min auf dem unteren Rost fertig garen. Bitte dann schauen, ob die Nudeln gar sind, ansonsten nochmals 5 Minuten nachgaren.

Am Ende das frisch gehackte Basilikum drüber streuen und genießen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith