



## Gegrillter Nudel-Auflauf

mit Mozzarella und Pankokruste



30-40Min.



2 Personen

Ein einfaches Gericht, das kleine Pasta-Liebhaber begeistern wird. Dieser vegetarische Nudel-Auflauf bekommt durch das Backen eine goldgelb-geröstete Panko-Kruste für den Extra "Crunch" beim Essen. Der zartschmelzende Mozzarella versteckt sich zwischen Tomaten und Pilzen und rundet das ganze Gericht ab.



## Was du von uns bekommst

- 4 Tomaten
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Frische Petersilie & Oregano
- 1 Packung Pasta <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- große Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 870.0kcal, Fett 31.1g, Eiweiß 34.4g, Kohlenhydrate 107.1g



**1. Gemüse schneiden**

Den Ofen auf ca. 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Tomaten** achteln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Oregano** vom Stängel zupfen, die **Petersilie** mit Stängeln fein hacken. Die **Pilze** mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp von evtl. Schmutz befreien und vierteln.



**4. Panko mischen**

Den **Panko** mit **1/3 der Petersilie**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Den **Mozzarella** mit den Händen fein zerpfücken.



**2. Gemüse rösten**

Die **Tomatenstücke** gemeinsam mit den **Pilzen, Knoblauch, Oregano** und **1/3 der Petersilie** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen und für ca. 13-15Min. im Ofen backen.



**5. Auflauf zusammenstellen**

Sobald das **Gemüse** im Ofen fertig ist, den Ofen auf 275°C Grill oder Ober-/Unterhitze umstellen. Die **Pasta** mit dem **Ofengemüse, Dosentomaten** und **Mozzarella** mischen und gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.



**3. Pasta kochen**

Inzwischen ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** in einem mittleren Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 7-8Min. bissfest kochen, abgießen und kalt abschrecken. Im gleichen Topf die **Dosentomaten** erwärmen.



**6. Auflauf backen**

Die **Panko-Mischung** über den **Auflauf** verteilen und für ca. 3-4Min. im Ofen (bei Ober-/Unterhitze im oberen Drittel des Ofens) grillen, bis die **Panko-Mischung** goldbraun ist und die **Tomatensauce** köchelt. De fertigen **Auflauf** mit der **restlichen Petersilie** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**