



Gegrillter Nudel-Auflauf

mit Mozzarella und Pankokruste



30-40Min.



3-4 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

- 6 Tomaten
- 1 Packung braune Champignons
- 2 Mozzarella ⁷
- 1 Päckchen Panko Paniermehl ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Frische Petersilie & Oregano
- 2 Packungen Pasta ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- große Auflaufform
- großer 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 765.0kcal, Fett 23.2g, Eiweiß 32.2g, Kohlenhydrate 101.6g



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. Anschließend, 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 an.     **#marleyspooning**