



Überbackener Nudelauflauf

mit Pilzen und Babyspinat



30-40min



2 Personen

Mhhh, so stellen wir uns richtiges Wohlfühlessen vor! Kleine, gedrehte Fusilli werden erst gekocht und dann mit ganz viel Käse und Rahmpilzen im Backrohr knusprig überbacken! Die goldene Käsekruste lässt die ganze Küche unwiderstehlich duften, da können wir es kaum abwarten loszulegen! Ein einfacher Spinatsalat sorgt für eine frische Note und ergänzt den wärmenden Auflauf wunderbar! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Fusilli ¹
- Champignons
- Gouda, in Scheiben ⁷
- Knoblauchzehe
- Milch ⁷
- Babyspinat
- Alles im Grünen Gewürzmischung
- getrocknete Steinpilze

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 878.0kcal, Fett 35.7g, Eiweiß 41.1g, Kohlenhydrate 92.3g



1. Pilze schneiden

Backrohr auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen. Einen mittleren Topf mit Wasser und 1TL Salz zum Kochen bringen. **Steinpilze** in 50ml heißem Wasser einweichen. **Champignons** mit einem feuchten Küchenpapier putzen und anschließend in 2mm dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Nudeln kochen

In der Zwischenzeit die **Hälfte** der **Nudeln** im kochenden Wasser 9-10Min. kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die übrigen **Nudeln** werden nicht verwendet, können aber für andere Pastagerichte genutzt werden.



2. Pilze anbraten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf höchste Stufe erhitzen und die **Champignons** und **Knoblauch** darin ca. 2-3Min. scharf anbraten. 1TL Mehl hineinstäuben und kurz schwenken.



5. Auflauf backen

Den **Käse** klein hacken. Die **Sauce** mit den **Nudeln** und **Hälfte** vom **Käse** vermengen. Die Mischung in eine Auflaufform geben und mit übrigem **Käse** bestreuen. Den **Auflauf** ca. 10-15Min. im Backrohr goldbraun überbacken.



3. Sauce kochen

Dann mit 150ml **Milch** und den **Steinpilzen** inkl. Einweichwasser ablöschen und gut verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit der **Hälfte** der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinatsalat zubereiten

Jeweils 1EL Olivenöl, Wasser und Essig mit Salz und Pfeffer verrühren und **Spinat** damit marinieren. Sobald der **Auflauf** goldbraun ist, aus dem Rohr nehmen, auf Teller verteilen und **Spinat** auf dem **Auflauf** drapieren.