



Überbackener Nudelauflauf

mit Pilzen und Babyspinat



30-40min



4 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

- Alles im Grünen Gewürzmischung
- Babyspinat
- Milch ⁷
- Knoblauchzehe
- Gouda ⁷
- Fusilli ¹
- Champignons
- 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 776.0kcal, Fett 27.6g, Eiweiß 39.3g, Kohlenhydrate 87.1g



1. Pilze schneiden

Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser und 2TL Salz zum Kochen bringen. **Steinpilze** in 150ml 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 **Nudeln** im kochenden Wasser 9-10Min. kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pilze anbraten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl auf höchste Stufe erhitzen und die **Champignons** und **Knoblauch** darin ca. 2-3Min. scharf anbraten. 2TL 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 der **Milch** und den **Steinpilzen** inkl. Einweichwasser ablöschen und gut verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit 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.