

Kochen
Rainer Klutsch
Montag, 22.07.2024
Nudelaufbau mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Mozzarella
Für ca. 4 Personen
Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln, rot
- 1 Paprika, gelb
- 200 g Champignons, braun
- 2 Zucchini, mittelgroß
- 500 g Tomaten
- 500 g Penne oder andere Nudeln
- etwas Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Pfeffer
- 0,5 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- etwas Honig oder Zucker
- 1 Stiel Rosmarin
- 4 Stiele Zitronenthymian
- 100 ml Gemüsebrühe, ca.
- 100 g Frischkäse
- 1 Pck. Mozzarella, ca. 125 g
- 100 g Hartkäse, z. B. Parmesan
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 4 Stiele Basilikum


Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Zucchini und Tomaten abbrausen, putzen und trocknen. 2 Tomaten in Scheiben, die übrigen Tomaten und Zucchini in Stücke schneiden.
2. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und etwa 50 ml Nudelwasser auffangen
3. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Pilze herausnehmen und beiseite stellen.
4. Das übrige Öl in die Pfanne geben Knoblauch und Zwiebeln darin goldgelb anbraten.
5. Tomatenmark unterrühren und anrösten.
6. Paprika, Zucchini, Tomatenstücke zugeben und ca. 2-3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schale sowie etwas Honig würzen.
7. Rosmarinnadeln fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hacken. Kräuter unter das Gemüse mischen. Mit Gemüsebrühe und Nudelwasser ablöschen. Frischkäse unterrühren. Alles ca. 10-15 Minuten garen und etwas einköcheln lassen.
8. Mozzarella in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Hartkäse reiben.
9. Nudeln, Gemüse und die Hälfte Mozzarella mischen, erneut abschmecken und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit dem übrigen Mozzarella belegen.
10. Die übrigen Tomatenscheiben und Sonnenblumenkerne darauf verteilen und mit dem Hartkäse bestreuen.
11. Auflauf im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad), auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten goldbraun überbacken.
12. Auflauf herausnehmen, mit Basilikum bestreuen und sofort servieren.