

Cremiger

BROKKOLI- NUDEL-AUFLAUF

MIT KÄSEKRUSTE

CREMIG • HERZHAFT • GOLDGELB ♥



Zarte Nudeln, knackiger Brokkoli und eine cremige Soße unter goldbrauner Käsekruste - echtes Ofenglück!



ZUTATEN

- 350 g kurze Nudeln
- z. B. Penne oder Rigatoni
- 600 g Brokkoli
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter oder Öl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Frischkäse natur
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ~~1/2 TL Paprikapulver, edelsüß~~
- Salz • Pfeffer • 1 Prise Muskat
- 150 g geriebener Gouda
- 2 EL Semmelbrösel



ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform leicht einfetten.
- 2 Nudeln in Salzwasser etwa 2 Minuten kürzer kochen, als auf der Packung angegeben.
- 3 Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und während der letzten 3 Minuten zu den Nudeln geben. Anschließend alles abgießen.
- 4 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Butter oder Öl erhitzen und beides glasig anschwitzen.
- 5 Brühe und Sahne zugießen. Frischkäse und Senf einrühren und die Soße 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6 Soße mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- 7 Nudeln und Brokkoli in die Form geben. Soße darüber verteilen und vorsichtig vermengen.
- 8 Gouda mit den Semmelbröseln mischen und gleichmäßig über dem Auflauf verteilen.
- 9 Auflauf 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

TIPP: Nudeln 2 Minuten kürzer garen - so werden sie im Ofen nicht zu weich.



Guten Appetit! ♥

