

Nudel-Auflauf mit Porree und Hirtenkäse

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Lauch	1.5 St.
Penne Rigate	500 g
ÖI	1 EL
Tomatenmark	2 EL
Tomaten, gehackt	425 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Oregano, getrocknet	
Zucker	
Butter	1 EL
Hirtenkäse	250 g
Crème fraîche	200 g
Milch	100 ml

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, mittlere Pfanne, große Auflaufform, Sieb

- 1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Porree längs halbieren, Wurzelenden entfernen, in ca. 0,5 cm dünne Streifen schneiden und in einem Sieb waschen.
- 2. Penne im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. garen. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2 Min. andünsten. Tomatenmarkt zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit gehackten Tomaten ablöschen und ca. 5 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker kräftig abschmecken.
- 3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Porree darin ca. 5 Min. dünsten. Penne in das Sieb abgießen und in einer Auflaufform Penne mit Porree und Tomatensauce vermengen.
- 4. In einer Schüssel Hirtenkäse zerbröseln und mit Crème fraîche, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Hirtenkäse-Mischung über die Nudeln gießen und im Ofen ca. 20 Min. knusprig backen. Nudelauflauf auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	882 kcal
Kohlenhydrate	122 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g