



Nudel-Auflauf mit Porree und Hirtenkäse

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Salz | |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Lauch | 1.5 St. |
| Penne Rigate | 500 g |
| Öl | 1 EL |
| Tomatenmark | 2 EL |
| Tomaten, gehackt | 425 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| 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 l 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. Tomatenmark 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-Schmand-Mischung über die Nudeln gießen und im Ofen ca. 20 Min. knusprig backen. Nudelaufauf auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 882 kcal

Kohlenhydrate 122 g

Eiweiß 33 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 30 g
