Nudelauflauf mit Zucchini und Tomaten



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Cherrytomaten	250 g
Zucchini	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Fusilli	500 g
Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Crème fraîche	200 g
Gouda, gerieben	150 g
Basilikum, frisch	25 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und würfeln.

2. Nudeln ca. 8 Min. im siedenden Salzwasser bissfest garen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini ca. 4 Min. anbraten. Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen.

3. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In die Pfanne geben und alles mit Crème fraîche vermengen. Nudeln mit Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.

4. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	759 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	26 g