

Vegetarischer Nudelaufbau

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Penne
1 Tube Tomatenmark (ungewürzt)
5 Zehen Knoblauch
400 ml Sahne
4 Tomaten
250 g geriebener Käse (Gouda oder Mozzarella)
100 ml Olivenöl
Kräuter, italienische Art
Salz und Pfeffer

Zuerst die Penne so lange in Salzwasser kochen, bis sie al dente sind. Anschließend abtropfen lassen.

Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Je nach Geschmack mehr oder weniger Olivenöl und Knoblauch begeben.

Die Nudeln mit der Sauce gut vermischen und in eine sehr große Auflaufform geben. 1/3 von der Käsemenge unter die Penne mischen. Anschließend die Tomaten vierteln und auf die Penne legen. Danach den Käse oben drüber streuen und in den Backofen schieben.

Auflauf ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist. Sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach