

Brokkoli-Auflauf mit gefüllten Ricotta-Brokkoli-Nudelrollen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zum Servieren

1 Zweig(e) Basilikum

Zusätzliches Zubehör

Auflaufform (26 x 18 cm)

Seit diesem Gericht haben **Brokkoli-Auflauf** und ich endlich Freundschaft geschlossen. Und dabei bin ich ein wirklicher Auflauf-Fan. Denn spätestens wenn sich der verführerische Duft von überbackenem Käse in meiner Wohnung ausbreitet, schlägt mein Herz höher! Und ganz besonders, wenn dabei noch Nudeln im Spiel sind. Doch Brokkoli und Auflauf kamen für mich einfach nie zusammen – aus dem ganz einfachen Grund, dass ich keinen braunen Brokkoli mag!

Dir geht es genauso? Dann solltest du diesen **Brokkoli-Auflauf mit gefüllten Nudelrollen** unbedingt einmal probieren – es geht nämlich auch grün, knackig und anders. Warum also nicht einfach mal Brokkoli pürieren und zusammen mit Ricotta und Parmesan in Nudelteigplatten füllen? Denn wer sagt, dass man aus Nudelteigplatten nur Lasagne machen kann? Danach versenkst du die Nudelrollen noch in einer **kräuterigen Tomatensauce**, gibst kleine Brokkoli-Röschen hinzu und bestreust alles mit Parmesan und Pinienkernen. Fertig ist das Wunderwerk a la Brokkoli-Auflauf, den Rest regelt dein Ofen von ganz allein. Und genau dafür liebe ich Aufläufe: Ob als Last-Minute-Hero, als Resteverwerter per excellence oder als Meal-Prep-Genie – auf sie ist immer Verlass!

Bist du auf den Geschmack gekommen? Dann probiere jetzt das **Crossover aus Brokkoli-Auflauf und Bella Italia!**

Zutaten Für 1 Auflauf

Für den Auflauf

1/2 Brokkoli
30 g Parmesan
20 g Pinienkerne

Für die Nudelrollen

4 frische Nudelteigplatten
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Zitrone
350 g Ricotta
2 Esslöffel Semmelbrösel
1 Ei
1/2 Brokkoli
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Tomatenmark
850 g gehackte Tomaten
1 Lorbeerblatt
2 Esslöffel getrockneten Oregano
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

- 1 -

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Brokkoli in Röschen

Brokkoli-Auflauf mit gefüllten Ricotta-Brokkoli-Nudelrollen

teilen und etwa die Hälfte für die Nudelrollen beiseitelegen.

- 2 -

Für die Nudelrollen die Teigplatten auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Parmesan fein reiben. Zitrone waschen, Schale abreiben und eine Hälfte auspressen. 1 El Zitronensaft, Schale und Parmesan zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Hochleistungsmixer füllen und zu einer homogenen Masse zerkleinern. Die Brokkoli-Ricotta-Mischung auf den vorderen Teil der Nudelteigplatten verteilen und Nudeln aufrollen. Anschließend alle Rollen dritteln.

- 3 -

Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben, kurz anrösten und mit gehackten Tomaten ablöschen. Lorbeer und getrockneten Oregano unterrühren und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Tomatensauce in eine Springform füllen, Nudel-Rollen aufrecht in der Sauce verteilen und die Lücken mit Brokkoli-Röschen füllen. Auflauf mit geriebenem Parmesan und Pinienkernen bestreuen und für ca. 20 Minuten im heißen Ofen knusprig backen.

- 5 -

Basilikumblätter in Streifen schneiden, Auflauf damit garnieren und heiß servieren.