

## Nudel-Gemüse-Auflauf

VORBEREITEN

75  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Penne

200 g Mehl Type 00  
76 g Flüssigkeit (1 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)  
1 Prise(n) Salz

#### Für den Nudel-Gemüse-Auflauf

2 Möhren  
1 Stange Lauch  
1 Zucchini  
1 Paprika  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Esslöffel Tomatenmark  
75 ml Gemüsebrühe  
250 ml Passierte Tomaten  
1 Teelöffel Oregano  
1/2 Teelöffel Chilipulver  
Salz, Pfeffer  
70 g geriebener Mozzarella

#### Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

dem du die ganze Familie glücklich machst.

**Selbstgemachte Pasta** trifft auf **frische Gemüsesorten**, die in einer würzigen **Tomatensauce** ihr ganzes Aroma entfalten. Das klingt nach einem echten Wohlfühlgericht für dich? Dann solltest du nicht lange zögern und dich an die Zubereitung des Nudel-Gemüse-Auflaufs machen! Deine **Automatische Nudelmaschine** zaubert dir **frische Penne auf Knopfdruck**, während du dich um die simple Sauce kümmerst. So funktioniert die faire Arbeitsaufteilung doch gleich viel besser!

- 1 -

Für die Penne Wasser und Ei verquirlen. Mehl in die automatische Nudelmaschine füllen und Penne-Aufsatz befestigen. "Egg Pasta"-Programm auswählen und langsam das Wasser-Ei-Gemisch eingießen. Nudelteig ausgeben lassen und mit einem scharfen Messer in kleine Penne schneiden.

- 2 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

- 3 -

Möhren, Zucchini, Paprika und Zwiebel würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.

- 4 -

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 5 Minuten anbraten. Das restliche Gemüse dazugeben und 5-10 Minuten mitbraten.

- 5 -

Tomatenmark unterrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Passierte Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Oregano, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten köcheln

**Nudel-Gemüse-Auflauf** ist das einfachste Gericht, mit

## Nudel-Gemüse-Auflauf

lassen.

- 6 -

Vorbereitete Penne mit dem tomatisierten Gemüse mischen und in die Auflaufform füllen. Mit Mozzarella bedecken und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.