

Dein Feierabend ruft nach Nudelauf! 15 köstliche Ideen



Ofenwarmes Pastaglück!

15 NUDELAUFLAUF-IDEEN

Bei Auflauf scheiden sich die Geister - soll es lieber das sahnige Kartoffelgratin sein oder doch lieber die Pasta aus dem Ofen? Wir sagen: heute Nudel und morgen wieder Kartoffel. Falls dein Herz allerdings einen Tackern mehr für knusprige Nudelaufäufe schlägt, dann solltest du unbedingt einen Blick in die Foodblogger-Öfen werfen. Mit Gemüse satt, gefüllt und mit allerlei würzigen Käsevariationen - bei unseren Foodloggern gibt es 15 Mal Nudelaufauf Rezept frisch aus dem Ofen.

Spinat-Tomaten-Feta-Lasagne

In Sandras Ofenform trifft Griechenland auf Italien. Ihre Lasagne kommt zwar nicht klassisch daher, aber dafür würzig mediterran und vegetarisch. Statt Hackfleisch hat es sich eine ordentliche Portion Spinat zwischen den Nudelplatten gemütlich gemacht. Und zwar zusammen

mit Thymian, Chili, Muskat und griechischem Feta. So geht Sommer das ganze Jahr. [Zum Rezept](#)



Spinat-Tomaten-Feta-Lasagne © Sandra Cetin | Hase im Glück

Gefüllte Pasta-Schnecken mit Hähnchen

Auch Stephanie setzt auf die Kombination aus Nudeln und Spinat. Bei ihr wird allerdings nicht geschichtet, sondern gefüllt. Und so verpasst sie kleinen Pastaschnecken eine würzige Füllung aus Spinat, Hähnchen, Ricotta, Chili und Muskat und verfeinert das Ganze mit einer supertomatigen Tomatensauce. Schnecke für Schnecke ein Genuss. [Zum Rezept](#)

Dein Feierabend ruft nach Nudelauf! 15 köstliche Ideen



Gefüllte Pasta-Schnecken © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Mac and Cheese Auflauf mit Parmesankruste

Nudeln und Käse - was braucht man mehr zum Glücklichsein? Vielleicht noch ein wenig Milch, Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel und Muskat. Denn dann kannst du dir Sarahs extra cremiges Mac and Cheese machen. Fix zubereitet und fix verputzt. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Pasta-Schnecken © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Gefüllte Muschelnudeln mit Linsen, Süßkartoffeln und Mangold

Was meinst du: sind 3 Muschelnudeln zu wenig? Sehr wahrscheinlich. Hast du erst einmal von Tanjas gefüllten Nudeln genascht, gibt es nämlich kein Halten mehr. Schuld ist die Kombination aus Cashewcreme, Linsen, Süßkartoffeln, Mangold, Knoblauch und Gewürzen. So würzig, cremig und lecker, dass man glatt vergisst, dass gar kein Käse mit im Spiel ist. [Zum Rezept](#)

Dein Feierabend ruft nach Nudelauf! 15 köstliche Ideen



Gefüllte Muschelnudeln © Foodistas

Gemüse-Lasagne mit Blattspinat

Catrins Lasagne ist alles andere als gewöhnlich. Denn hier glänzt nicht nur die Füllung mit ihrem bunten Mix aus Möhren, Zucchini, Spinat und Karfiol (pardon Blumenkohl), auch die Lasagneplatten haben eine Überraschung parat: Statt aus Weizenmehl sind sie aus Linsen und Reismehl gemacht. Catrins Lasagne ist also nicht nur veggie, sondern auch glutenfrei. [Zum Rezept](#)



Gemüse-Lasagne mit Blattspinat © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Cremiger One-Pot-Nudelauf mit Champignons

Einfach in der Zubereitung, raffiniert im Geschmack. Schon nach der ersten Gabel fällst du die Entscheidung: mehr davon! Der Suchtfaktor bei diesem Gericht wird durch eine cremige Sahnesauce mit würzigem Gruyère und karamellisierten Zwiebeln maßgeblich in die Höhe getrieben. [Zum Rezept](#)



Cremiger One-Pot-Nudelauf mit Champignons

Cheddar-Nudelauf

Warum kompliziert, wenn einfach einfach gut ist? So sieht das auch Jasmin und so kommt bei ihr eine unkomplizierte Soulfood-Variante aus dem Ofen. Ohne viel Chichi, dafür mit viel Gemüse, vielen Nudeln und viel Käse. Ein paar Gewürze dürfen auch noch mit rein. Und das Beste: Die

Dein Feierabend ruft nach Nudelauf! 15 köstliche Ideen

Nudeln musst du nicht mal vorkochen. Einfach alles in die Form und ab in den Ofen damit. [Zum Rezept](#)



[Cheddar-Nudelauf](#) © Jasmin Krause | KüchenDeern

Rigatoni-Auflauf mit Bolognese und Ricotta

Janke lässt Nudeln sprechen. Sie rufen: "Wir haben mal wieder Lust auf eine richtig gute Bolognese, aber bitte in der Ofenform, unter einer Basilikum-Ricotta-Creme und einer knusprigen Käsedecke." Was für eine gute Idee. [Zum Rezept](#)



[Rigatoni-Auflauf](#) © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Gratinierte Muschelnudeln mit Tomatensauce und Auberginen

Möchtest du dich auch von Maja zum Auberginenliebhaber bekehren lassen? Geht schneller als du denkst. Schmor deine Aubergine kurz in Olivenöl und verpacke sie dann in einem herrlichen Gratin aus Muschelnudeln, Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Und schwupps - schon bist du der Aubergine verfallen. [Zum Rezept](#)



Dein Feierabend ruft nach Nudelauflauf! 15 köstliche Ideen

Gratinierte Muschelnudeln © Maja Nett | Moey's kitchen

Pasta-Gratin mit Cima di Rapa

Hast du mal 30 Minuten? Perfekt, dann solltest du unbedingt Simones Gratin ausprobieren. Was es besonders macht? Der feine Cima di Rapa oder auch Stängelkohl mit seinem leicht bitteren Geschmack. Falls du den Italiener noch nicht kanntest, wird es jetzt allerhöchste Zeit für ein Kennenlernen. [Zum Rezept](#)



Pasta-Gratin mit Cima di Rapa © Simone Filipowsky | S-Küche

Rigatoni-Auflauf mit Brokkoli

Klassisch, simpel, gut - Marshas Rezept ist ein Dauerbrenner der Nudelauflauf Rezepte, der auch Kinderaugen zum Glänzen bringt. Mit Nudeln, Gemüse und einer würzigen Parmesansauce. Und nicht zu vergessen: das Paniermehl für die extra knusprige Käsekruste. Yummy! [Zum Rezept](#)



Rigatoni-Auflauf mit Brokkoli © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Cannelloni mit Spinat-Frischkäse-Füllung

Es müssen nicht immer Rigatoni sein - die italienische Pastawelt bietet schließlich noch so viel mehr Auswahl. Hast du schon einmal Cannelloni zubereitet? Wenn nicht, dann wird es höchste Zeit! Die großen, röhrenförmigen Nudeln bieten viel Platz für eine Extraportion Füllung. Wie wäre es zum Beispiel mit cremigem Spinat? [Zum Rezept](#)

Dein Feierabend ruft nach Nudelauflauf! 15 köstliche Ideen



Cannelloni mit Spinat-Frischkäse-Füllung

Lasagne mit ofengeröstetem Gemüse

Ohne Fleisch, aber mit ganz viel Geschmack. Zwischen Zucchini, Aubergine, Spinat und Nudelplatten haben sich nämlich gleich zwei Saucen versteckt - eine würzige Schmandcreme und eine mediterrane Tomatensauce. Mozzarella und Parmesan sind auch noch mit von der Partie - von Langeweile also keine Spur! [Zum Rezept](#)



Lasagne mit ofengeröstetem Gemüse © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Mac and Cheese Auflauf mit Gruyère

Das Beste an Klassikern: Jeder hat so seine eigene Variation, sein eigenes Familienrezept eben. Und so kann es schon mal sein, dass statt Cheddar Gruyère mit in die Auflaufform kommt. Auf ein paar Dinge ist aber immer Verlass: Das kleine 'Mü' Senf, die Milch, würzige Zwiebel und natürlich die Maccheroni. [Zum Rezept](#)



Mac'n'Cheese © Maja Nett | Moey's kitchen

Tortelliniauflauf mit würziger Tomaten-Spina-Sauce

Juhu, es gibt Tortellini! Bei diesem Soulfood-Auflauf sind es aber nicht nur die gefüllten Nudeln, die dein Herz höher schlagen lassen. Cremige Sauce, zartes Gemüse und leckeres Hähnchenbrustfilet wandern Gabel für Gabel direkt in deinen Mund. [Zum Rezept](#)



Dein Feierabend ruft nach Nudelauflauf! 15 köstliche Ideen

Cremiger Tortelliniauflauf mit Hähnchen und Gemüse