

## Resteverwertung deluxe: Wie du dir aus Nudelresten einen Pasta Pie machst

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

750 g Bucatini Nudel  
350 g Mozzarella  
170 g Parmesan  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1/2 Bund Basilikum  
600 ml Tomatensauce  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Springform

Wenn ich Nudeln koche, dann meistens immer viel zu viel davon. Ich habe immer Angst, dass es nicht reichen könnte und mich der Futterneid überkommen könnte. Und wie das Leben so spielt, habe ich dann am nächsten Tag noch eine Riesenportion übrig. Ich schmeiße sie dann in eine Pfanne und brate sie mit ein paar frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatensauce an. Doch durch das Braten verlieren sie ihre Bissfestigkeit und sind meist recht trocken und zäh. Also habe ich nach einer alternativen Verwertungsmethode Ausschau gehalten.

Die Foodieszene scheint momentan verrückt nach Pasta Pie; eine Art Kuchen aus Nudeln, überbacken mit Käse.

Der Pie hat's mir sofort angetan und so habe ich mich ans Werk gemacht. Das Schöne ist: Es gibt keine Regeln. Alles kann, nichts muss. Du kannst deine Nudeln vom Vortag einfach mit allem schichten, was dir in den Sinn kommt und dann mit Käse deiner Wahl überbacken.

Bei der Zubereitung ist es nur wichtig, dass du deine Pasta vorher mit viel Sauce vermengst. Du kannst dafür zum Beispiel eine selbstgemachte Tomatensauce oder eine würzige Bolognese nehmen. Durch die Sauce wird der Kuchen schön saftig. Der Käse ist allerdings der wichtigste Bestandteil des Pasta Pie. Er hält die Nudeln nach dem Backen zusammen, sodass sie in Form bleiben und du einzelne Nudelkuchenstücke herausschneiden kannst. Nach Lust und Laune kannst du außerdem noch getrocknete Tomaten, Oliven, Artischockenherzen oder was immer dir in die Finger kommt einbauen.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Springform mit etwas Olivenöl einfetten.

- 2 -

Falls du keine Nudeln vom Vortag mehr hast, Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 4-5 Minuten garen, sodass sie noch nicht ganz gar sind. Wasser abgießen und Pasta abtropfen lassen.

- 3 -

Nudeln in einer Schüssel mit Tomatensauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Basilikum hacken und zu den Nudeln geben.

## Resteverwertung deluxe: Wie du dir aus Nudelresten einen Pasta Pie machst



- 4 -

Nudeln auskühlen lassen. Mozzarella klein hacken. Nudeln als Spirale schichtweise in die Springform legen.



- 5 -

Jede Nudelschicht mit einer Lage Mozzarella belegen.



- 6 -

Nudeln solange schichten, bis die Springform fast voll ist.



- 7 -

Die oberste Lage mit geriebenem Parmesan bestreuen.



## Resteverwertung deluxe: Wie du dir aus Nudelresten einen Pasta Pie machst

- 8 -

Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Anschließend 5 bis 10 Minuten auskühlen lassen. Springform erst dann lösen und den Pasta Pie mit frischem Basilikum und Parmesan servieren.