

## *Gemüse Nudelauflauf*

**Vorbereitung:** ca. 30 min

**Benötigte Form:** Auflauf-Form (feuerfeste Form)

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Zutaten** für 4-5 Portionen:

- **500g** Bandnudeln
- **1 Dose** geschälte Tomaten (480g)
- **1** Paprika
- **1** Zucchini
- **200g** geriebener Hartkäse (Emmentaler oder Gouda)
- **1** Mozzarellakugel
- **2** Eier
- **200g** Sahne
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Öl
- **Gewürze:** Salz, Pfeffer, Paprikapulver, getrockneten Oregano



### **Zubereitung:**

1. Die **Nudeln** in **Salzwasser** bissfest **kochen**.
2. Den Backofen auf **180 Grad Ober- und Unterhitze** vorheizen.
3. Währenddessen kann die **Zwiebel** geschält und in **feine Würfel** geschnitten werden. Auch die **Zucchini** und die **Paprika** kann nun gewaschen und **klein geschnitten** werden. Das **Öl** in eine Pfanne geben und darin die **Zwiebel, Zucchini und Paprika** auf mittlerer Stufe **leicht anbraten**.
4. Dann die **Tomaten** zu dem Gemüse **dazugeben** und verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver **würzen** und abschmecken.
5. Mit 1 EL Öl die **Auflauf-Form** gleichmäßig **auspinseln**.
6. Inzwischen die **Nudeln** (sofern noch nicht geschehen) in ein Sieb **abgießen**.
7. Die **Hälfte der Nudeln** in die **Auflauf-Form geben** und darüber die **Hälfte der Tomatensoße** streichen. Jetzt kann die **Hälfte des Käses** darüber gestreut werden.
8. Nun kommt die **andere Hälfte der Nudeln darüber** und die **zweite Hälfte der Tomatensoße** kann auf den Nudeln verteilt werden. Dann den **restlichen Käse** darüber streuen.
9. Nun werden die **Eier mit der Sahne** und einem halben Teelöffel **Salz** in einer kleinen Schüssel verrührt. Anschließend **gieße es über den Nudelauflauf**. Nun kann der **Mozzarella** in Scheiben geschnitten und auf den Nudelauflauf **verteilt** werden.
10. Den Nudelauflauf in den **Backofen schieben** und ungefähr **40 Minuten backen**, bis er knusprig braun ist.

*Die Kinderstiftung Bodensee wünscht Dir einen Guten Appetit!*

