

Nudel - Gemüse - Auflauf

Zutaten:

450 g Bandnudeln
200 g grüne Bohnen (TK)
200 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
200 g Mozzarella
2 Möhren
4 Knoblauchzehen
1 Dose Pizzatomen (400 g)
100 g Parmesankäse
100 g geriebener Emmentaler Käse
1 EL Oregano
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser und etwas Öl al dente kochen.
- Gegarte Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken und abtropfen lassen.
- Möhren klein würfeln.
- Bohnen, Erbsen und Möhren in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen.
- Gemüse abtropfen lassen.
- Mozzarella, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Pizzatomen, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und Oregano in eine Schüssel geben.
- Alles gut mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Nudeln, Mozzarella und Parmesankäse untermischen.
- Alle Zutaten in eine gefettete Auflaufform geben.
- Den Emmentaler über den Auflauf streuen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten goldbraun backen.