Nudel-Auflauf mit Gemüse und Tomaten-Soße

Für 4 Personen:

Zutaten	500 g Penne rigate	2 Zwiebeln
0.5 Spitzkohl	1 Fenchel-Knolle (mit Grün)	2 Möhren
1 Prise Cayenne-Pfeffer	1 TL Kreuzkümmel	20 Pfefferkörner
250 ml Milch	250 ml Sahne	3 Eier
100 g alter Deichkäse	1 Ziegenkäserolle	- 4 + Person(en)
200 g Edamer	Olivenöl, Salz	
Für die Tomatensoße:		
1 Dose geschälte Tomaten	2 Zehen Knoblauch	1 EL Tomatenmark
1 Prise Chiliflocken	Olivenol, Salz	Pfeffer, Zucker

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken und beiseitestellen.
Zwiebeln schälen und würfeln. Spitzkohl und Fenchel säubern, vierteln und die Strünke entfernen. Anschließend in Streifen oder Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in kleine Stücke teilen. Alles in einen Topf geben und in Olivenöl etwa 5 Minuten anschwitzen, bis der Spitzkohl zusammenfällt. Kreuzkümmel in eine Pfanne geben und kurz anrösten. Anschließend mit den Pfefferkörnern in einen Mörser geben und zerkleinern. Das Gemüse damit würzen, außerdem noch Cayenne-Pfeffer und Salz hinzufügen.
Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hälfte der Nudeln auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und leicht salzen. Die Gemüsemischung auf die Nudeln geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Mit den restlichen Nudeln belegen.
Milch, Sahne und Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Deichkäse reiben und hinzufügen. Die Masse gleichmäßig auf die Pasta-Gemüseschicht gießen und die Oberfläche mit etwas Olivenöl beträufeln. 20 Minuten im Ofen garen. Derweil den Edamer reiben und die Ziegenrolle in Scheiben schneiden.
Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Edamer bestreuen und mit den Ziegenkäsescheiben belegen. Nochmals etwas Olivenöl darüber geben, dann 20-30 Minuten im Ofen überbacken.
Für die Tomatensoße:
Während der Auflauf im Ofen ist, die Dosentomaten in einen Topf geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zerstückeln. Knoblauch schälen, ausdrücken und zu den Tomaten geben. Tomatenmark, Chili und etwas Olivenöl hinzufügen. Alles erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Die Soße etwa 20 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Wer mag, kann noch etwas Orangensaft und Orangenschale hinzufügen.
Den Nudelauflauf in Portionen teilen und mit der Tomatensoße servieren.

Rainer Sass am 13. Januar 2023