

Schneller Nudel- Auflauf

Für 4 Portionen

400 g Farfalle	Salz	1 Zucchini
1 Aubergine	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	2 Dosen stückige Tomaten	Pfeffer
Paprikapulver	Zucker	150 g Gratinkäse
Basilikum		

Nudeln in Salzwasser sehr bissfest kochen.

Zucchini und Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Das Gemüse zugeben und anschwitzen. Tomaten zufügen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken.

Nudeln abgießen und zusammen mit dem Gemüse in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Gut vermengen, mit dem Käse bestreuen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca.

15-20 Minuten überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Basilikum Mit gehacktem Basilikum anrichten.

NN am 23. Oktober 2025