

Nudelaufwurf mit Gemüse und Tomatensoße

Für 4 Portionen

Aufwurf:

500 g Penne rigate	2 Zwiebeln	0.5 Spitzkohl
1 Fenchel-Knolle	2 Möhren	Cayenne-Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel	20 Pfefferkörner	250 ml Milch
250 ml Sahne	3 Eier	100 g alter Deichkäse
1 Ziegenkäserolle	200 g Edamer	Olivenöl, Salz

Tomatensoße:

1 Dose Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
Chiliflocken	Olivenöl, Salz	Pfeffer, Zucker

Aufwurf:

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.

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 Nudelaufwurf in Portionen teilen und mit der Tomatensoße servieren.

Rainer Sass am 20. Februar 2026