

Pasta aus dem Ofen

Für 2 Personen:

250 g Muschelnudeln	2 Salsiccia	1/2 Zucchini
1/2 rote Zwiebel	6 Scheiben Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
5 Kirschtomaten	2 Champignons	300 ml Sahne
500 ml Brühe	100 g geriebener	Bergkäse
1 EL Salz	1 gross(e) Prise Pfeffer	1 TL Bärlauchpesto

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Nudeln in die Auflaufform geben. Die Champignons in dicke Scheiben schneiden, die Tomaten halbieren, die Zwiebel in grobe Streifen schneiden, einige dünne Knoblauch Scheiben von der Zehe schneiden, die Zucchini grob würfeln, die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und die Salsiccia grob herunterschneiden. Alle geschnittenen Zutaten zu den Nudeln in die Auflaufform geben. Die Sahne mit der Brühe in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse und die Pesto zu den Nudeln geben, das Sahnegemisch dazugeben und alles mit einem Kochlöffel verrühren.

Die Auflaufform für ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Steffen Henssler am 01. Juni 2021