



Nudelauf mit Tomatensoße, Oliven & Mozzarella



Zutaten

Menge	
2	Knoblauchzehen
1 Handvoll	Basilikumblätter
1 Dose	stückige Tomaten
3 EL	Olivenöl
	Chiliflocken
350 g	Penne
1	Zwiebel
10	schwarze Oliven
8	getrocknete Tomaten
	Salz
1 Kugel	Mozzarella
80 g	Schinken
200 ml	Sahne
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Parmesan
	Orgeano
80 g	Salami

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3686 kJ, 881 kcal, 78,8 g Kohlenhydrate, 35,9 g Eiweiß, 50,2 g Fett, 112 mg Cholesterin, 8,15 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Du liebst Aufläufe auch so wie wir? Dann musst du auf jeden Fall unseren super leckeren Nudelauf im Pizza-Style probieren. Unser leckerer Pizza-Nudelauf kombiniert Penne mit Salami, Schinken, Oliven und einer selbstgemachten Tomatensoße. Das Wichtigste, was aber bei einem Nudelauf sowie auf einer Pizza auf keinen Fall fehlen darf ist natürlich Käse! Und weil uns eine Sorte Käse nicht ausreicht, nehmen wir direkt Mozzarella und Parmesan für unseren Pizza-Nudelauf. Falls du dich also mal nicht entscheiden kannst, ob du eher Lust auf Pizza oder Nudeln hast, solltest du unseren leckeren Pizza-Nudelauf definitiv ausprobieren! Zudem ist unser Pizza-Nudelauf ganz einfach und schnell zubereitet. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du die Nudeln in Salzwasser sehr al dente. In der Zwischenzeit kannst du die Tomatensoße zubereiten. Dazu die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein würfeln und in 3 EL Olivenöl anschwitzen. Dann das Ganze mit den stückigen Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Oregano würzen. Dann einen Becher Sahne einrühren und vom Herd nehmen.

Step 2:

Nun kannst du die Salami und den Schinken fein würfeln und die Oliven halbieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden und den Parmesan grob raspeln.

Step 3:

Jetzt kannst du den Auflauf vorbereiten. Dazu die Pasta mit der Soße, dem Schinken, der Salami, den Tomaten und den Oliven in einer Auflaufform vermengen. Anschließend mit Basilikumblättern belegen und die beiden Käsesorten aufstreuen. Im heißen Backofen für ca. 25 Minuten lang knusprig backen.