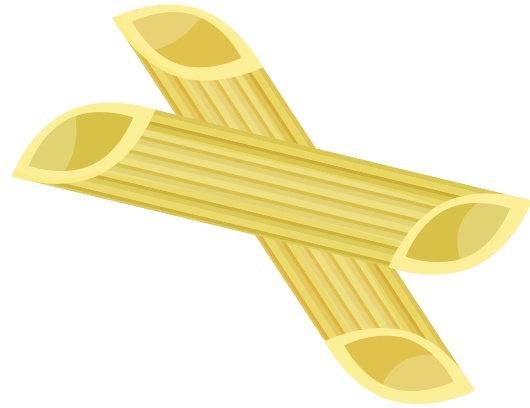


Nudelauflauf

Für 4 Portionen

500 g Penne
100 ml Olivenöl
400 ml Sahne
1 Tube/n Tomatenmark, ungewürztes
n. B. Kräuter, italienische
Salz und Pfeffer
5 Knoblauchzehe(n)
250 g Gouda oder Mozzarella, gerieben
4 Tomate(n)



1. Penne in Salzwasser kochen bis sie gut bissfest sind, abtropfen lassen.
2. Für die Soße Olivenöl, Sahne und Tomatenmark mit den Kräutern und Gewürzen vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen, klein schneiden und zu der Soße geben.
3. Nudeln und Soße gut miteinander vermischen und in eine Auflaufform geben. 100g Käse unter die Nudeln mischen, Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Nudeln geben. Den restlichen Käse über den Auflauf streuen.
4. Den Auflauf für ca. 30 Minuten bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene in den Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

