



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW48
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



Italienischer Nudelauflauf mit Champignons

und zweierlei Käse

Italien ist nicht nur das Land der Nudeln, sondern auch des Käses und der Tomaten. Und weil alle drei so gut zusammenpassen, dürfen sie heute alle drei in einen Auflauf, der von Champignons abgerundet wird. (Okay, Steinpilze wären noch stilechter, sind aber nicht jedermanns Sache.) Guten Appetit!



35 min.



Stufe 2



Champignons



Zwiebel



Knoblauch



Mozzarella D.O.P.



Kräutermischung



Kirschtomaten



Bandnudeln



Ricotta D.O.P.



Basilikum

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Champignons	200 g	400 g
Zwiebel	1	2
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Kräutermischung 15)	2 g	4 g
Kirschtomaten (Dose)	1	2
Bandnudeln, breit 1) 15)	500 g	1000 g
Ricotta 7)	100 g	200 g
Basilikum	5 g	10 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 772 kcal
Kohlenhydrate: 92 g
Fett: 31 g, Eiweiß: 31 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Gemüsebrühe, Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Sieb, kleiner Topf, große Pfanne, Auflaufform



1 Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen. **Champignons** putzen (nicht waschen!) und in feine Scheiben schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** ⊕ abziehen und fein hacken. **Mozzarella** durch ein Sieb abgießen und in feine Würfel schneiden. 150 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



2 In einer großen beschichteten Pfanne 1 TL **Butter** und 1 TL **Olivenöl** erhitzen. **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 3–4 Min. glasig andünsten. **Champignons** zugeben und ca. 4 Min. mitbraten. **Italienische Kräutermischung** zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit **Kirschtomaten**, **Gemüsebrühe** und ca. 300 ml Wasser ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen, dann **Bandnudeln** hineingeben und 3–5 Min. (oder nach Packungsanweisung) unter gelegentlichem Umrühren kochen. **Ricotta** vorsichtig einrühren und mit ein wenig **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise Zucker abschmecken.



3 Danach die **Nudel-Champignons-Pfanne** in eine feuerfeste Auflaufform geben, mit **Mozzarella** bestreuen und auf dem höchsten Einschub im Ofen ca. 3-5 Min. überbacken.

4 **Basilikum** waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

5 **Nudelauflauf** aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen, mit frischem **Basilikum** bestreuen und genießen!

