

## »GEMÜSE-NUDEL-AUFLAUF«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>2 Zwiebeln</b>	schälen, würfeln.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	schälen, klein würfeln.
<b>2 Karotten</b>	waschen, schälen, würfeln.
<b>1 Zucchini</b>	waschen, schälen, würfeln.
<b>2 EL Öl</b>	in eine Pfanne geben, die Zwiebeln glasig andünsten, den Knoblauch und das restliche Gemüse dazu geben und kurz dünsten lassen.
<b>3 EL Tomatenmark</b>	
<b>2 TL Paprikapulver</b>	
<b>½ TL Basilikum</b>	
<b>½ Oregano</b>	
<b>100 ml Gemüsebrühe</b>	
<b>500 g Fusilli (Nudeln)</b>	dazugeben und alles ca. <b>10 Minuten</b> auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach Packungsanweisung al dente kochen, abgießen und zurück in den Topf geben .
<b>500 g passierte Tomaten</b>	zu dem Gemüse geben, mit
<b>Salz</b>	und
<b>Pfeffer</b>	abschmecken. Nochmals aufkochen lassen und zu den Nudeln geben und vermengen. Die Nudeln mit der Gemüsesoße in eine Auflaufform geben.
<b>200 g weißer Käse</b> (Schafs- oder Kuhkäse)	zerbröseln und
<b>100 g geriebener Gouda</b>	darüberstreuen. Im Backofen <b>bei 220 °C ca. 20 Minuten</b> überbacken. Dazu passt ein leichter Salat.