



## Cremig knuspriger Nudel-Gemüse-Auflauf

mit herrlich mediterranem Geschmack

### Anleitung

1. Die Pasta laut Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Die Tomaten und die Zucchini waschen, putzen und würfeln.
3. Für die Bechamel Sauce die Butter mit der Milch aufkochen.
4. Mehl in Wasser auflösen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. Für ein paar Minuten einköcheln lassen.
5. Die Nudeln mit den Gemüsewürfeln, Spinat, der gehackten roten Zwiebel, dem fein gehackten Knoblauch vermischen und zwei Dritteln des Käses vermischen.
6. Mit mediterranen Kräutern würzen. In eine Backform geben und mit der Bechamel Sauce übergießen.
7. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Heißluft für 20 - 25 Minuten überbacken.

TIPP: Wer mag kann noch Oliven untermischen.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)

### Benötigte Zutaten

400 g	Nudeln (Rollini od. alternativ Fusilli, Penne, etc.)
200 g	Tomaten
1	Zucchini groß (oder 2 kleine)
1 EL	<b>Premium Teebutter</b>
400 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
3 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Majoran und Thymian frisch
100 g	Spinat frisch
1	Zwiebel rot, gehackt
2 Zehen	Knoblauch gehackt
300 g	<b>Premium Emmentaler</b>
1/2 TL	Mediterrane Kräuter