

## 4-Käse-Spirelli-Gratin mit Paprika aus dem Thermomix



© 4-Käse-Spirelli - Rezepte mit Herz

🕒 60 Min.

👨‍🍳 mittel

🍽️ 4 Portionen

Schnell kommt unser 4-Käse-Spirelli-Gratin auf den Tisch.

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |              |                                      |
|--------------------------|--------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Spirelli                             |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Edamer                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Emmentaler                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Blauschimmelkäse                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>     | Zwiebel                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>  | Öl                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Milch                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Wasser                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>  | Gemüsebrühpaste oder -pulver         |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>     | Kugel Mozzarella (125g)              |
| <input type="checkbox"/> | <b>3</b>     | Paprikaschote (z.B. rot, grün, gelb) |
| <input type="checkbox"/> |              | Fett für die Form                    |
| <input type="checkbox"/> |              | Salz                                 |
| <input type="checkbox"/> |              | Pfeffer                              |

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen.
2. Inzwischen Edamer und Emmentaler in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Blauschimmelkäse mit einem Messer grob zerkleinern.
3. Zwiebel abziehen, vierteln, in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl zugeben, 2,5 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Milch, Wasser, Gemüsebrühpaste, 70 g Blauschimmelkäse sowie 100 g Edamer-Emmentaler-Mix zugeben, 10 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Mit Pfeffer abschmecken.
4. Inzwischen Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Auflaufform (21 cm Durchmesser; 2 l Inhalt) einfetten. Mozzarella in Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit den Nudeln in der Form vermischen. Sauce darübergießen, durchrühren. Übrigen Käse (100 g Edamer-Emmentaler-Mix, 30 g Blauschimmelkäse und Mozzarella) auf dem Gratin verteilen. Gratin im heißen Ofen 25-35 Min. backen.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 710 kcal 59 g E - 37 g F - 39 g KH