

Ratzfatz Nudelaufbau aus dem Thermomix®



© Ratzfatz Nudelaufbau - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



4

Ohne Vorkochen und die Zutaten können individuell variiert werden.

Anstatt Salami einfach Kochschinken nehmen. Oder auch Paprika mit in den Auflauf geben. Den Nudelaufbau könnt ihr ganz nach eurem persönlichen Geschmack mixen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Cheddar
<input type="checkbox"/>	100 g	Salami in Scheiben
<input type="checkbox"/>	1	Dose stückige Tomaten (400 g)
<input type="checkbox"/>	100 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL, gehäuft	Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrocknete italienische Kräuter
<input type="checkbox"/>	250 g	Farfalle (oder andere kleine Pasta)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Salami im Mixtopf 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
2. Tomaten, Sahne, Wasser, Salz, Pfeffer und Kräuter in den Mixtopf geben. Alles 30 Sek./Stufe 6 aufsteigend pürieren.
3. Ungekochte Nudeln in einer flachen feuerfesten Form (ca. 28 x 18 cm; 2 l Inhalt) verteilen. Mais abgießen, abtropfen lassen und mit Salami in die Form geben.
4. Sauce darübergießen und alles gründlich mischen. (Dabei darauf achten, dass alle Nudeln mit Sauce bedeckt sind; Nudeln, die herausstehen, bleiben hart!)
5. Auflauf im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, alles gut durchrühren, mit Käse bestreuen und weitere ca. 20 Min. backen, bis der Käse bräunt.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 600 kcal - 23 g E - 27 g F - 65 g KH