

Nudel-Auflauf mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

500 g Nudeln
800 g gehackte Tomaten
200 g Schafskäse
125 ml Gemüsebrühe
2 EL Rapsöl oder Rapskernöl
3 Möhren
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
50 g Crème Fraîche
1 TL Basilikum Würzöl
Basilikumblätter
1 Zucchini



Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel fein hacken und mit Öl in einem Topf andünsten. Geschälte Karotten und Zucchini in kleine Würfel schneiden und für 5 Minuten mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und gehackten Tomaten ablöschen, aufkochen und für 15 Minuten köcheln lassen. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit Wasser für die Nudeln aufsetzen, leicht salzen und die Pasta darin al dente garen. Tomatensauce mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Basilikum Würzöl abschmecken. Nudeln durch ein Sieb geben, abtropfen lassen und in einer leicht geölten Auflaufform verteilen. Schafskäse grob zerkleinern und die Hälfte mit den Nudeln vermengen. Tomatensauce über die Nudeln gießen und die Crème Fraîche darauf verteilen. Den zweite Hälfte des Schafskäses darüberstreuen und zirka 25 Minuten backen. Abschließend mit Basilikumblättern garnieren.