Kürbis-Mudel-Auflauf





% Zutaten

- 300 g Vollkornnudeln
- > 400 g Hokkaido Kürbis
- > 400 g Zucchini
- > 1 Paprika
- 2 Zwiebeln
- > 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- > 4 EL Frischkäse
- 200 g Käsewürfel
- > 100 g geriebener Käse
- > Salz und Pfeffer

Den Kürbis von der Schale befreien und in grobe Würfel würfeln. Die Zucchini und die Paprika ebenfalls würfeln.

Nudeln nach Packungsangabe bissfest vorkochen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Öl glasig dünsten und dann das übrige Gemüse dazu geben und ca. 5 Min. dünsten, danach den Frischkäse unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse unter die vorab gekochten Nudeln heben und den gewürfelten Käse untermischen. Alles in eine große Auflaufform geben und mit den geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° Grad Ober- Unterhitze ca. 20 Min. überbacken bis alles goldgelb ist.

