



Nudel- & Gemüse & Gratin



Zutaten

- › 250 g Schleifen Nudeln
- › 1 kleine rote Zwiebel
- › 1 kleine Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- › 3 große Tomaten ca. 300 g
- › 1 gelbe Paprika
- › 250 g TK-Erbesen
- › 100 g geriebener Gouda
- › 150 ml Sahne
- › 150 ml Gemüsebrühe
- › 1 Messerspitze Muskatnuss
- › 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- › Salz & Pfeffer

Den Ofen auf 180°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Paprika entkernen, waschen und ebenfalls würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein Würfeln.

Den Mais abtopfen lassen.

Die Erbsen nur etwas antauen lassen.

Das Gemüse mit den Nudeln in einer Auflaufform vermischen und mit der Sahne, Gemüsebrühe und den Gewürzen vermengen.

Die Auflaufform mit Alu-Folie abdecken und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Nach der Zeit die Auflaufform herausnehmen und das Gemüse gut umrühren, wieder mit der Folie abdecken und erneut in den Ofen geben. Dieses noch zweimal wiederholen.

Nach der letzten Runde kommt der Käse über das Gratin und wird im Ofen nochmals gebacken bis dieser goldig und geschmolzen ist.

