

Nudelauflauf

Zutaten: 250 g Nudeln

1 Zwiebel
1 grüne oder gelbe Paprikaschote
2 Möhren
1 El Mehl (ca. 10 g)
1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
1 Tl gekörnte Brühe
1 Tl Oregano
1 Prise Salz
200 g Sahne
100 - 150 g Gouda
2 El Öl

Zubereitung: Nudeln nach Packungsvorschrift zubereiten.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Paprikaschote waschen, halbieren, Stielansatz entfernen und in Würfel schneiden.

Möhren waschen, schälen und in Würfel schneiden

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Paprika- und Möhrenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten.

Mehl darüberstäuben und unterrühren. Tomaten, gekörnte Brühe, Oregano und Salz dazugeben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen.

Sahne unter die Sauce rühren und abschmecken.

Den Käse reiben.

Eine Auflaufform einfetten und abwechselnd Nudeln, Sauce und geriebenen Käse einschichten und mit Sauce und Käse enden.

Den Nudelauflauf auf der mittleren Schiene des Backofens 10-15 Minuten bei 200°C überbacken.

Guten Appetit!

Das Auge isst mit. (grün oder gelb, rot)