



Kürbis-Nudel-Auflauf

Zutaten

- 300 g Kürbis
- 200 g Mezzi Rigatoni
- 200 g Champignons
- 125 g Mini-Mozzarella
- 40 g Haselnüsse
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Makkaroni mit Frischkäse
- 10 frische Salbeiblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Kürbis waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Mezzi Rigatoni in eine Auflaufform geben. Champignons abbürsten und vierteln. Abgetropften Mini-Mozzarella halbieren. Haselnüsse grob hacken.
3. Pilze in einer Pfanne in heißem Öl anbraten. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Ofen-Makkaroni mit Frischkäse einrühren und aufkochen. Über die Zutaten in der Auflaufform gießen und alles vermischen. Die Nudeln sollen mit Sauce bedeckt sein.
4. Mozzarella darüber verteilen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. überbacken. Vor dem Servieren mit den Salbeiblättchen belegen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	61 g
Energie	625 kcal
Fett	31 g
Protein	24 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen