



Pasta-Auflauf mit Paprika und Käse

dazu Apfel-Gurken-Salat



30-40min



3-4 Personen

Ist es manchmal schwierig, genug Gemüse in den Alltag zu integrieren? Dann präsentieren wir hier unsere bisher hinterhältigste - und genialste - Lösung: Unsere Köchin Elisabeth versteckt nämlich massig frische Paprika in der supercremigen Käsemischung für diesen leckeren Nudelauf. Für etwas zusätzliche Frische zur ganzen wunderbaren Cremigkeit gibt es einen Salat aus knackigen Gurken und süß-säuerlichen Äpfeln. Mmmh ...

- 400g Lumaconi ¹
- 3 Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 grüner Apfel
- 1 große Gurke
- 2 Päckchen Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 947kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 26.0g



1. Gemüse schneiden

4. Sauce pürrieren

2. Gemüse braten

5. Auflauf backen

A top-down view of a stainless steel colander filled with cooked, yellow, shell-shaped pasta (farfalle). The colander is placed over a dark, possibly black, surface. The pasta is piled in the center of the colander, showing its characteristic ridged, shell-like shape. The lighting is even, highlighting the texture of the pasta and the metallic sheen of the colander.

3. Pasta vorkochen

A clear glass bowl filled with sliced cucumbers and zucchini, resting on a light-colored wooden surface. The vegetables are cut into thin, crescent-shaped slices.

6. Salat zubereiten

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. 2EL Olivenöl, 2EL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Apfel** und der **Gurke** vermengen. Den **Pasta-Auflauf** nach Belieben mit dem **Trüffelöl** verfeinern und mit dem **Salat** servieren.