



Nudelaufauf Mac-'n'-Cheese-Style

mit Brokkoli und Zitronen-Basilikum-Bröseln



ca. 45min



2 Personen

Jetzt aber aufgepasst! Hier kommt ein extravaganter Nudelaufauf für Groß und Klein: von Vollkornfusilli über Brokkoli bis zum Babyspinat ist alles dabei, damit der Auflauf zu einem einzigartigen Leckerbissen wird. Das ist aber noch nicht alles: Der Festschmaus wird noch mit würzig-spritzigen Zitronen-Basilikum-Bröseln verfeinert. Dir läuft bestimmt schon das Wasser im Mund zusammen. Dann mal schnell in die Küche und loslegen!

- 200g Bio-Vollkornfusilli ²
- 1 großer Brokkoli
- 1 Schalotte
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 100g Babyspinat
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 75g geriebener Cheddar ³
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 50g Panko-Paniermehl ²

- 300ml Milch ³
- 1EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

Energie 892kcal, Fett 32.3g,
Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 41.5g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und das **Gemüse** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Den **Hartkäse** fein reiben.



Die **Käsesauce** und die **½ des Cheddars** im Topf mit der **Pasta** und dem **Gemüse** vermengen. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Pastamischung** in eine große Auflaufform geben, mit dem **restlichen Cheddar** bestreuen und in 10-12Min. goldbraun überbacken.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. kochen, dann den **Brokkoli** hinzugeben und 3-4Min. weiterkochen, bis die **Pasta** bissfest und der **Brokkoli** gar ist. Den **Spinat** in ein Sieb geben und die **Pasta** auf den **Spinat** abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** und das **Gemüse** zurück in den Topf geben.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **Zitrone** halbieren und von **einer Hälfte** die **Zitronenschale** abreiben, dann in **2 Spalten** schneiden. Die **übrige Zitronenhälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **½ des Basilikums oder mehr** fein schneiden.



1EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Schalotten** in der Butter ca. 2Min. sanft anbraten. 1EL Mehl unterrühren, dann langsam 300ml Milch mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren. Die **½ des Brühgewürzes** und 1TL Senf zugeben und die **Sauce** unter ständigem Rühren 3-5Min. sämig einkochen. Vom Herd nehmen und den **Hartkäse** unterrühren.



Die **½ des Panko** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren in ca. 2Min. goldbraun anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 30Sek. mitbraten, dann vom Herd nehmen. Die **Zitronenschale** und das **Basilikum** untermischen und mit 1 Prise Salz würzen. Den **Nudelaufbau** mit dem **Brösel-Topping** und den **Zitronenspalten** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**