



Cremiger Nudelauflauf mit Bacon und Käse

mit Brokkoli, dazu Tomatensalat



20-30min



2 Personen

Wer sich mal wieder so richtig was gönnen will, hat heute das Gewinnerlos gezogen, denn dieser Nudelauflauf ist ein echter Jackpot. Pasta, Speck, Brokkoli und, ganz wichtig: Käse. Und zwar viel davon! Wir als große Fans des köstlichen Milchprodukts lassen uns natürlich nicht lumpen und haben die Sauce mit reichlich geriebenem Käse gespickt. So erinnert das Gericht ziemlich an Mac and Cheese, den Kult-Nudelauflauf aus den USA.

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 großer Brokkoli
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 mittelgroße Töpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen
- Schaumkelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1058kcal, Fett 51.7g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 41.8g



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen, den holzigen Teil abschneiden und den Rest fein würfeln.



2. Brokkoli & Pasta kochen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Das Wasser im Topf erneut aufkochen, die **Pasta** hineingeben und in 7-9Min. fast gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



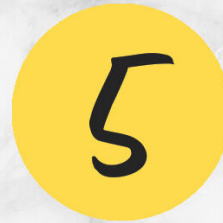
3. Auflauf zubereiten

In einem zweiten mittleren Topf 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. 2EL Mehl einrühren und kurz anbraten, dann nach und nach 200ml Milch angießen und mit einem Schneebesen unterrühren. Die **Sauce** 3-4Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Käse** einrühren. Die **Pasta**, den **Brokkoli** und die **Sauce** in einer großen Auflaufform vermengen und 10-15Min. backen.



4. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** mit $\frac{1}{3}$ der **Zwiebeln**, 1EL Olivenöl und 1EL Essig vermengen und den **Salat** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Bacon** und die **restlichen Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis der **Bacon** knusprig ist. Den **Nudelaufbau** mit der **Bacon-Zwiebel-Mischung** garnieren und servieren, den **Tomatensalat** dazu reichen.



6. Wie warme Semmeln

Statt den Käse auf unseren Auflauf zu streuen, haben wir ihn einfach mit in die Sauce gegeben. Dadurch ist der Käse überall (wirklich überall!) und zieht herrlich cremige Fäden. Wer sich aber dennoch eine knusprige Auflaufkruste wünscht, kann ein paar Semmelbrösel (wahlweise gemischt mit etwas geschmolzener Butter) darüberstreuen. Das wird dann richtig knusprig, mmmh!

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**