



Nudelaufauf Mac-'n'-Cheese-Style

mit Brokkoli und Zitronen-Basilikum-Bröseln



ca. 50min



6 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Vollkornfusilli ¹
- 3 große Brokkoli
- 2 Schalotten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Gemüsebrühwürz
- 6 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 150g geriebener Cheddar ²
- 3 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 20g Basilikum
- 100g Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- 900ml Milch ²
- 3EL Butter ²
- 3EL Weizenmehl ¹
- 1EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte



1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und das **Gemüse** zum Kochen bringen. **Tipp:** Wer keinen wirklich sehr großen Topf besitzt, kocht die **Pasta** und das **Gemüse** getrennt. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln.



4. Nudelaufbau backen

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.



2. Pasta und Brokkoli kochen

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.



5. Topping vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** in Spalten schneiden. Das **Basilikum** fein schneiden.



3. Käsesauce zubereiten

3EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Schalotten** in der Butter ca. 2Min. sanft anbraten. 3EL Mehl unterrühren, dann langsam 900ml Milch mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren. Das **Brühwürz** und 1EL Senf zugeben und die **Sauce** unter ständigem Rühren 3-5Min. sämig einkochen. Vom Herd nehmen und den **Hartkäse** unterrühren.



6. Brösel-Topping zubereiten

Das **Paniermehl** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.