MARLEY SPOON



Brokkoli-Pasta-Auflauf mit Mozzarella

mit Olivensauce und Kräuterbröseltopping

ca. 40min 2 Portionen

Mmmmh, welch feiner Duft umweht da unsere Näschen? Ja, es ist ein Pasta-Auflauf – aber nicht irgendeiner: Es ist ein ganz grandioser Pasta-Auflauf, der in seiner tomatigen Matrix auch noch viel frischen Brokkoli, Lauch, Oliven und feine Auberginensauce im Gepäck hat! In den oberen Lagen empfehlen sich cremig geschmolzener Mozzarella und ein raffiniertes Knuspertopping im Kräuter-Knoblauch-Style. Wir mampfen ehrfürchtig.

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Conchiglie [1]
- 1 Stange Lauch
- 1 Brokkoli
- 1 Pck. grüne Oliven
- 200g passierte Tomaten
- 1 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce
- 1 Mozzarella [2]
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 50g Bio-Semmelbrösel [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 908kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 102.7g, Eiweiß 31.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen, den Strunk ggf. schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Lauch anbraten

Den **Lauch** mit 1 kräftigen Prise Salz in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. braten, bis er weich wird, dann auf mittlere Hitze reduzieren.



3. Sauce zubereiten

Die **Oliven**, die **passierten Tomaten** und die **Auberginen-Oliven-Sauce** in die Pfanne geben und unterrühren. Die **Sauce** bei mittlerer Hitze ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pasta und Brokkoli kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 3Min. kochen. Den **Brokkoli** dazugeben und ca. 2Min. mitkochen. Die **Pasta** und den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Auflauf backen

Die **Pasta** und den **Brokkoli** in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen. Mit der **Sauce** bedecken, mit 1EL Olivenöl beträufeln und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Mozzarella** in grobe Stücke zupfen und auf dem **Auflauf** verteilen. Ca. 10Min. im Ofen backen, bis der **Mozzarella** geschmolzen ist.



6. Auflauf verfeinern

Den **Auflauf** mit der **Gewürzmischung** und der **½ Semmelbrösel** bestreuen und auf der oberen Schiene 4–8Min. weiterbacken, bis die **Semmelbrösel** leicht gebräunt sind. Den fertigen **Brokkoli-Pasta-Auflauf** ca. 5Min. abkühlen lassen und servieren.