MARLEY SPOON



Cremiger Nudelauflauf mit Brokkoli

und knusprigen Serranochips

30-40min 3 Portionen

Spaghetti Carbonara ist ein Wochentagsknüller, der alle zufrieden am Tisch vereint. Wer uns kennt, wird schon ahnen, dass wir aus zufrieden glücklich machen wollen: Deshalb ergänzen wir die Mahlzeit um ein paar Röschen Brokkoli, die sich sehr gut in einem Auflauf mit viel Käse machen. Statt schnödem Speck stecken wir edlen Serranoschinken nicht in, sondern auf die Pasta. So wird er schön knusprig – und wir sind glücklich!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 2 Brokkoli
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 200g junger Gouda, gerieben [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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

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

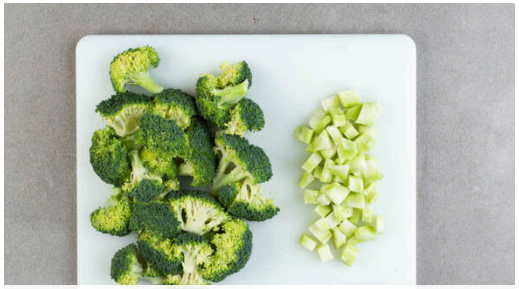
Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 944kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 47.1g



1. Wasser aufkochen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen.



2. Brokkoli schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, die **Strünke** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Pasta und Brokkoli kochen

300g Pasta und den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und ca. 7Min. kochen, bis die **Pasta** fast bissfest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer den **Brokkoli** etwas bissfester mag, gibt ihn erst nach ca. 4Min. zu der **Pasta** in den Topf. Den Topf aufbewahren.



4. Sauce zubereiten

In demselben Topf die **Crème fraîche** mit **100g Käse**, **¾ des Brühgewürzes**, 50ml Milch und 1 Prise Pfeffer ohne Hitze verrühren. Anschließend die **Pasta** und den **Brokkoli** unterheben.



5. Schinken zerkleinern

Den **Serranoschinken** in grobe Streifen zupfen.



6. Auflauf backen

Die **Brokkolipasta samt Sauce** in eine große Auflaufform geben. Mit **50g Käse** bestreuen und den **Serranoschinken** gleichmäßig darauf verteilen. Den **Auflauf** 8–10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Serrano** knusprig ist. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.