



Pasta-Auflauf mit Paprika und Käse

dazu Apfel-Gurken-Salat



30-40min



2 Personen

Ist es manchmal schwierig, genug Gemüse in den Alltag zu integrieren? Dann präsentieren wir hier unsere bisher hinterhältigste - und genialste - Lösung: Unsere Köchin Elisabeth versteckt nämlich massig frische Paprika in der supercremigen Käsemischung für diesen leckeren Nudelauflauf. Für etwas zusätzliche Frische zur ganzen wunderbaren Cremigkeit gibt es einen Salat aus knackigen Gurken und süß-säuerlichen Äpfeln. Mmmh ...

Was du von uns bekommst

- 250g Torchiette 1
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 2 Packungen geriebener Gouda 7
- 1 Apfel
- 1 Minigurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1185kcal, Fett 55.1g, Kohlenhydrate 124.8g, Eiweiß 46.0g



Das angebratene **Gemüse** und die **Crème fraîche** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren.

Die **Pasta** mit der **Sauce** und **3/4 des Käses** vermengen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. In eine mittelgroße Auflaufform geben und den **restlichen Käse** darüberstreuen. Den **Auflauf** im Ofen ca. 10Min. backen, bis der **Käse** knusprig und goldbraun ist. **Tipp:** Nach Möglichkeit während der letzten ca. 3Min. die Grillfunktion zuschalten.

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Apfel** und der **Gurke** vermengen. Den **Pasta-Auflauf** mit dem **Apfel-Gurken-Salat** anrichten und servieren.