MARLEY SPOON



Nudelauflauf Mac-'n'-Cheese-Style

mit Brokkoli und Zitronen-Basilikum-Bröseln

ca. 50min 3 Portionen

Jetzt aber aufgepasst! Hier kommt ein extravaganter Nudelauflauf 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

- 400g Bio-Vollkornfusilli [1]
- 1 großer Brokkoli
- 1 Brokkoli
- 1 Schalotte
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 75g geriebener Cheddar [2]
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 50g Panko-Paniermehl [1]

Was du zu Hause benötigst

- 450ml Milch [2]
- 1½EL Butter [2]
- 1½EL Weizenmehl [1]
- 1½TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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,



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und das **Gemüse** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln.



2. Pasta und Brokkoli kochen

300g 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.



3. Käsesauce zubereiten

1½EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Schalotten** in der Butter ca. 2Min. sanft anbraten. 1½EL Mehl unterrühren, dann langsam 450ml Milch mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren. Das **Brühgewürz** und 1½TL Senf zugeben und die **Sauce** unter ständigem Rühren 3–5Min. sämig einkochen. Vom Herd nehmen und den **Hartkäse** unterrühren.



4. Nudelauflauf 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.



5. Topping vorbereiten

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



6. Brösel-Topping zubereiten

Das **Paniermehl** in einer großen Pfanne mit 2TL 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 **Nudelauflauf** mit dem **Brösel-Topping** und den **Zitronenspalten** garniert servieren.

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**