

## Obazda-Makkaroni Auflauf

mit Zitronen-Brezel Topping



30-40min



3-4 Personen

Penne in einer cremigen, leicht würzigen Sauce aus Obazda und frischen Champignons, verfeinert mit einem Hauch Kümmel und süßem Paprikapulver. Wie sich das für einen Auflauf gehört gibt es noch ein leckeres Topping aus knusprigen Salzbrezeln und etwas frischer Petersilie. Als erfrischenden Ausgleich gibt es noch einen leichten Rucolasalat.

## Was du von uns bekommst

- Rucola
- Butter
- Penne
- Mini Salzbrezeln
- ganzer Kümmel
- braune Champignons
- frische, glatte Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Obazda
- Milch

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl 1

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Kochtopf
- Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 113.5g, Eiweiß 33.4g



**1. Nudeln vorkochen**

Großen Kochtopf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die **Nudeln** darin ca. 5Min. noch sehr bissfest kochen. Das Wasser ordentlich abgießen und die Nudeln beiseite stellen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.



**2. Mehlschwitze zubereiten**

Währenddessen **Butter** im mittelgroßen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, 2 gehäufte EL Mehl zufügen und gut verrühren, aber nicht anbrennen lassen. Milch mit einem Schneebesen unterrühren, zum Köcheln bringen, mit dem **Paprikapulver** und dem **Kümmel** abschmecken. Ca. 8-10Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



**3. Pilze vorbereiten**

**Pilze** mit einer Pilzbürste oder einem Küchenpinsel säubern, das Ende des Strunkes entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Große Pfanne mit 2EL Öl auf große Hitze erwärmen und die Champignons darin ca. 3-5Min. goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



**4. Nudeln mischen**

Sauce von der Herdplatte nehmen, **Obazda** gut untermengen, **Nudeln** und **Champignons** im Nudeltopf mit der Sauce mischen und nach Bedarf salzen und pfeffern, anschließend in eine Auflaufform geben. Aber Vorsicht beim Salz, das spätere Topping mit den Brezeln ist schon salzig.



**5. Auflauf fertigstellen**

Die **Brezeln** grob zerbröseln und über den Auflauf streuen. Im Ofen für 10Min. backen, dan für ca. 3-5Min. auf Grill umstellen, dabei sollte der Auflauf nur leicht Farbe bekommen und nicht anbrennen.



**6. Salat zubereiten**

Inzwischen den **Rucola** in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig und etwas Salz und Pfeffer würzen. Die **Petersilie** ohne harte Stiele grob hacken. Den Auflauf mit der Petersilie bestreuen und dazu den **Salat** servieren.