

Cremiger Tomaten-Nudelauflauf

Hier zeigt dir Hansi Heldenschwein Sinas leckeres Rezept für den cremigen Tomaten-Nudelauflauf



Zubereitungszeit: 10 Min. Kochzeit: 35 Min.

Zutaten:

| | |
|----------------------|---------------------|
| 300 g Nudeln | 200 g Cherrytomaten |
| 1 Knoblauchzehe | 250 g Mozzarella |
| 2 El Tomatenmark | (2 Kugeln) |
| 1 Dose ganze Tomaten | 1 Tl Tomatenmark |
| (800 g) | Salz und Pfeffer |
| 200 ml Sahne | |

Zubereitung:

1. Eine halbe Kugel Mozzarella in Würfel schneiden und den Rest in Scheiben. Die Tomaten halbieren.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
3. Währenddessen die ganzen Tomaten in eine Pfanne geben und zerstückeln.
4. Knoblauchzehe hineinpressen, die Sahne unterrühren und die Sauce mit dem Oregano, dem Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nun den gewürfelten Mozzarella und die Cherrytomaten hinzugeben. Alles verrühren bis der Mozzarella geschmolzen ist.
6. Die fertig gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und unterheben.
7. Den gesamten Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben. Die Mozzarellascheiben darauf verteilen und für 20 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen backen.