



**Kochen
mit Globus**

**Nudel-Gemiesuflaff
mit Lyoner**




Zutaten:

400 g Nudeln / Penne
400 g Lyoner
100 g Blattspinat
100 g Paprika rot
100 g Zucchini
100 g Kirschtomaten

300 g Sahne
250 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer und etwas
Muskat
etwas Öl

Dazu passt: ein Wasser

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser mit gutem Biss garen, abgießen und kalt abspülen. Die Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, Strunk anschneiden, halbieren und ebenfalls grob würfeln. Lyoner schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Lyoner darin scharf anbraten. Die Paprika und Zucchini hinzugeben und kurz mit anbraten. Kirschtomaten halbieren und mit den Nudeln, dem Spinat, Lyoner, Paprika und Zucchini vermengen und in eine Auflaufform geben. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat kräftig würzen und über die Nudeln geben. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den geriebenen Käse auf dem Auflauf verteilen und für ca. 10–15 Minuten im Backofen fertig garen.

