



MEDITERRANER NUDELAUFLAUF



45 Minuten



2 Personen



leicht

Zutaten

150 g	Nudeln, z. B. Spirelli oder Penne
125 g	Feta
3	Tomaten
15	schwarze Oliven
500 ml	Gemüsebrühe oder Fond
1 Becher	Schlagsahne
1 Zehe	Knoblauch
	Etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
	Thymian und Senf, nach Geschmack

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

Zubereitung

Schritt 1

Die Nudeln ungekocht in einer großen Auflaufform verteilen.

Die Tomaten halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Nudeln geben. Nach Geschmack mit ein wenig Meersalz und frisch gemahltem Pfeffer würzen. Den Feta-Käse würfeln, über die Tomaten geben. Die Oliven halbieren und ebenfalls darüber streuen.

Schritt 2

Die Gemüsebrühe mit der Schlagsahne verrühren. Die Knoblauch-Zehe pressen und dazugeben, dann die Mischung erhitzen. Mit 1 TL Thymian, 1 TL Senf, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Noch einmal aufkochen und schließlich über den Auflauf geben.

Schritt 3

Den Auflauf nun, im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen, 30 Minuten garen. Das beste Ergebnis erhalten Sie mit Umluft.

Wir wünschen guten Appetit!

