

NUDELAUFLAUF MIT TOMATEN UND MOZARELLA (VEGETARISCH)



ZUTATEN

- 3/4 Knoblauchzehe
- 375 g Tomaten, stückig
- 1,5 TL Italienische Kräuter, getrocknet
- 375 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 300 g Hörnchennudeln
- 123 g Mozzarella
- 1,5 Stängel Basilikum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit den Tomaten, Kräutern, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren. Die Nudeln untermischen und in eine mikrowellengeeignete Form füllen.

Schritt 2

Mit Deckel bei 600 Watt ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich rühren und nach Bedarf Wasser ergänzen.

Schritt 3

Den Käse würfeln, darüber verteilen und zurück in der Mikrowelle offen weitere ca. 15 Minuten fertig garen.

Schritt 4

Den Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter hacken.
Über den Auflauf streuen und servieren.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland