



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

## Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



### Vegetarischer Nudelaufbau

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Penne  
100 ml Olivenöl  
400 ml Sahne  
1 Tube Tomatenmark, ungewürzt  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
5 Zehen Knoblauch  
250 g geriebener Gouda oder Mozzarella  
4 frische Tomaten  
Nach belieben und Geschmack  
frische italienische Kräuter

(gibt es im Feinkostladen oder auch Tiefgefroren im Supermarkt)



#### Erste Vorbereitungen:

Die Penne im Salzwasser kochen und darauf achten, dass sie gut Bissfest bleiben, danach gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden (**nicht Pressen**).

#### Zubereitung des Auflafes:

Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen zu der Sauce geben.

Die Penne in eine große Schüssel geben und mit der Sauce gut vermengen, das erste Drittel vom Käse dann unter die Masse mischen, alles zusammen in eine sehr große Auflaufform geben.

Anschließend die Tomaten vierteln und auf den Penne Auflauf legen. Danach den restlichen Käse oben drüberstreuen.

#### Backen & Backzeit:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, den Penne Auflauf auf den Rost im unteren Drittel stellen und für ca. 30-40 Minuten, je nach gewünschter Bräunung backen und danach sofort heiß servieren.

