

NUDELGRATIN VON ZUCCINI & ALLGÄUER EMMENTALER

Nudeln in Salzwasser garen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Zucchini, Paprika und Chilischoten würfeln. Tomaten brühen, enthäuten und würfeln. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Zucchini mit Paprikapulver, Salz & Pfeffer und Sojasauce gut würzen und in Öl anbraten. Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel hinzufügen und ca. 15 Minuten schmoren lassen. Knoblauch und Petersilie begeben. Die entstandene Sauce mit den Nudeln mischen und in die Auflaufform füllen. Käse darüber streuen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Garzeit Umluft:

20 Minuten bei 180°

Guten Appetit!

1 Paprika
300 g Hörnchennudeln
Salz und Pfeffer
3 EL Sonnenblumenöl
500 g Zucchini
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 kleine Pfefferschote und Paprikapulver
1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Tomaten
200g Emmentaler

