



MEIN GENUSS

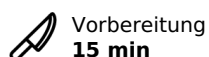


Nudelaufauf mit Pilzen



It's a match!

It's a match! Für jeden Liebhaber der mediterranen Küche ist unser Basilikum Salz ein Muss!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für den ersten Schritt den Ofen vorheizen. Temperaturen für den *Elektroherd 225 °C, Umluft 200 °C*. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Währenddessen die Pilze vorsichtig putzen und waschen, anschließend halbieren. Eine Auflaufform buttern. Nun die Pasta für ca. 2 Minuten in dem kochenden Wasser garen.
- 2 Die Pasta mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben oder in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Gib die Nudeln direkt in die vorbereitete Auflaufform.
- 3 Im nächsten Schritt Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit einem elektrischen Zwiebelschneider geht das besonders einfach und ohne Tränen. In einer Pfanne **Öl** erhitzen. Die Zwiebel zusammen mit den Pilzen im heißen **Öl** anbraten. Mit **Salz und Pfeffer** nach eigenem Gusto abschmecken. Anschließend mit Mehl bestäuben und alles kurz anschwitzen. Die Sahne und $\frac{1}{4}$ l Wasser einrühren. Bei milder Hitze kurz aufkochen lassen, bis die Soße abgebunden hat.
- 4 Als Nächstes die Soße mit **Basilikum Salz** und Pfeffer noch einmal würzen. Verteile nun die Soße über der Pasta. Würfle den Mozzarella und streue ihn zusammen mit dem geriebenen Parmesan über die Pasta-Soßen-Mischung. Zum Schluss wird alles im heißen Ofen für *8 bis 10 Minuten* überbacken. Fertig ist der köstliche Nudelaufauf!

Zutaten

600 g Pasta, z. B. Tortellini (gefüllt) oder Penne Rigate
400 g Pilze nach eigenem Geschmack
1 Zwiebel
100 g Schlagsahne
200 g Mozzarella
2 EL Parmesan, gerieben
2 EL Öl
2 TL Mehl
Basilikum Salz
Salz & Pfeffer
Basilikum zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.