



Nudelauflauf mit Pilzen



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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 ¼ I Wasser einrühren. Bei milder Hitze kurz aufkochen lassen, bis die Soße abgebunden hat.
- 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 Nudelauflauf!

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 14.06.2026.