



Maccaroni-Auflauf alla Pugliese

Ein schnelles Lunch-Gericht für die ganze
Familie

Zubereitung

1. Naturata Dinkel-Maccaroni in reichlich Salzwasser kochen, abschütten, mit etwas Olivenöl vermengen und beiseite stellen. Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
2. Schalotte würfeln. Knoblauch und Kapern fein hacken. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, gelbe Stellen entfernen. Die Schalotten und den Brokkoli in einer heißen Pfanne mit Naturata Olivenöl anschwitzen. Knoblauch am Ende kurz hinzugeben.
3. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen und ohne Deckel für etwa zwei Minuten weich köcheln. Kapern dazu geben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Naturata Condimento Bianco abschmecken.
4. Den Mozzarella in Stücke zupfen. Nudeln mit dem Gemüse, der Naturata Arrabbiata Tomatensauce und den Mandelblättchen vermengen. Alles in eine Auflaufform füllen und mit dem Mozzarella bestreuen. Im Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist.
5. Tipp: Der Auflauf lässt sich im Kühlschrank auch gut bis zum nächsten Tag aufheben und beispielsweise im Büro wieder aufwärmen.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 250 g Maccaroni kurz, Dinkel hell
- 2 EL Olivenöl Italien nativ extra
- 100 ml Gemüsebrühe hefefrei
- 1 EL Condimento Bianco
- 1 Glas Arrabbiata Tomatensauce

Weitere Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kapern
- ½ Kopf Brokkoli
- 2 Kugeln Mozzarella
- 50 g Mandelblättchen
- Salz, Pfeffer