

Lieblingsrezept

Bunter Chicoree-Auflauf



Zutaten

- 150 g b* Fusilli
- 2 Chicoree
- 300 g Tomaten
- 250 g Zucchini
- 300 ml b* Milch
- 1 TL Instant-Gemüsebrühe
- 2 TL Speisestärke
- ca. 50 g Käse, gerieben
- 2-3 TL Butter
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 2-3 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen.

Milch mit Gemüsebrühe aufkochen, mit der in etwas Wasser angerührten Speisestärke binden und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Butter, Salz und Muskat abschmecken.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und ebenfalls längs in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Zucchini leicht salzen und pfeffern.

Chicoree putzen, den Strunk abschneiden und die Blätter ablösen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Nudeln hineingeben. Abwechselnd Tomaten, Zucchini und Chicoree darauf verteilen, dabei immer etwas von dem geriebenen Käse zwischen die einzelnen Lagen geben.

Die helle Sauce darüber gießen, die Form 1x leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sie sich gut verteilt, und den restlichen Käse darauf streuen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Mit Petersilie bestreut servieren.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★