

## Nudelauf (für 4 Portionen)

### Zutaten

- 300g Nudeln
- 200g Erbsen und Möhren (wir verwenden TK-Gemüse, geht aber auch aus der Dose)
- 150g geriebener Käse
- 500ml passierte Tomaten
- 150ml Sahne
- 50ml Wasser
- 1TL Salz
- 1Pr Pfeffer
- 1TL Paprika edelsüß
- ½ TL Zucker
- 1TL Basilikum
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Gemüsebrühe



Die Nudeln bissfest kochen und abgießen.  
Passierten Tomate, Sahne, Wasser und Gewürze miteinander verrühren und abschmecken, bei Bedarf nachwürzen.



Nudeln, Gemüse und Soße in eine Auflaufform geben und vermischen. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.



Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.  
Je nach gewünschtem Bräunungsgrad die Backzeit verlängern.



Guten Appetit!