

DINNERLY



Party mit Freunden: Pasta-Käse-Auflauf

mit frischem Rucola-Tomaten-Salat



40-50min



2 personen

Wer hat Lust auf einen gemütlichen Abend mit Freunden? Blue, Lewis und Blossom sind auf jeden Fall mit von der Partie. Mit diesem köstlichen Mac 'n' Cheese Pasta-Auflauf wärst du bestimmt der Star in New Yorks Little Italy – so einfach geht Weltküche! Und weil Feiern in großer Runde noch mehr Spaß macht, kannst du mit diesem Rezept doppelt so viele Portionen wie sonst kochen – und unbegrenzt viele Imaginäre Freunde einladen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g biologische penne ¹
- 450g verse groentemix
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 150g geraspte cheddar ⁷
- 25g biologisch paneermeel ¹
- 1 tomaat
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter ⁷
- 200ml melk ⁷
- 2el bloem ¹
- ½tl peper en zout
- 45ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- garde
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 910kcal, vet 40.9g, koolhydraten 107.4g, eiwit 27.1g



1. Pasta vorkochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 4–6Min. kochen, bis sie fast gar, aber noch sehr fest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben. (Siehe auch Schritt 6.)



4. Auflauf vorbereiten

Das **Gemüse** und die **Käsesauce** zur **Pasta** in den Topf geben und gründlich unterheben. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in eine große Auflaufform füllen und mit dem **restlichen Käse** und den **Semmelbröseln** bestreuen. Im Ofen 20–30Min. backen, bis der **Käse** goldbraun wird und der **Auflauf** blubbert.



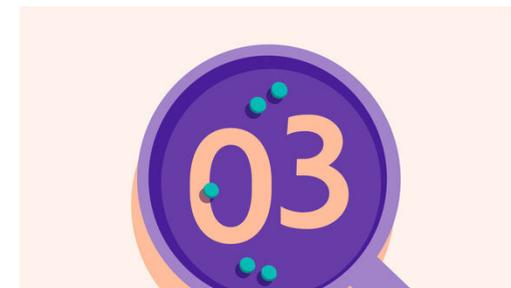
2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–7Min anbraten, bis das **Gemüse** weicher wird und leicht bräunt. Vom Herd nehmen und die **Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren.



5. Salat anmachen

2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Tomate** in schmale Spalten schneiden und mit dem **Rucola** und dem Dressing vermengen. Den **Pasta-Auflauf** mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** anrichten und servieren.



3. Käsesauce köcheln

In einem kleinen Topf 3EL Butter schmelzen. Unter ständigem Rühren erst 2EL Mehl zugeben und 2–3Min. anbraten, dann schrittweise 200ml Milch und die **Béchamelsauce** zugeben. Die **Sauce** auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen, dann auf niedrige Hitze reduzieren und unter Rühren 4–6Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ¼ des **Käses** unterheben, bis er geschmolzen ist.



6. Faul drauf? Kein Auflauf!

Keine Lust, den Backofen anzuwerfen? Keine Zeit, auf den Auflauf zu warten? Kein Problem! Koch die Pasta in Schritt 1 in 7–9Min. al dente, mach weiter im Rezept wie beschrieben und lass den Aufenthalt im Ofen einfach aus – und schon hast du ein käsig-cremig Pastagericht mit knusprigem Bröseltopping auf dem Teller. Tadaa!