



Chili sin Carne Nudelauf

Chili sin Carne Nudelauf

230 g Nudeln (z.B. Fusilli oder Penne)

1 Dose Menzi Chili sin Carne mit Quinoa

150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Cheddar)

Salz, Pfeffer

Frischer Koriander

Sour Cream Dip (optional)

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Chili sin Carne Nudelauf

1.

Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und beiseitestellen.

Chili sin Carne in einem Topf oder einer Pfanne unter ständigem Rühren erwärmen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Die gekochten Nudeln mit dem Chili sin Carne in der Auflaufform vermengen. Den geriebenen Käse gleichmäßig über den Auflauf streuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit frischem Koriander garnieren, und heiß servieren. Optional kann ein Sour Cream Dip dazu serviert werden.