



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Tomaten-Nudelaufbau

Tomaten-Nudelaufbau

250 g Nudeln

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Dose Tomaten, gehackt (400 g)

200 ml Menzi Tomaten Suppe

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Basilikum, getrocknet

0.5 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel Pfeffer

100 g Käse, gerieben (z.B. Gouda oder Mozzarella)

Etwas Basilikum, frisch

Tomaten-Nudelaufbau

1.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgießen und beiseite stellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Die gehackten Tomaten, Tomatensuppe, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut verrühren. Die Tomatenmischung für etwa 5 min. köcheln lassen.

Die gekochten Nudeln in die Tomatenmischung geben und gut umrühren. Die Nudelmischung in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Den Auflauf für etwa 20-25 min. im vorgeheizten Backofen (200°C) backen. Auflauf mit Basilikum garnieren.