Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder /

Nudelauflauf Tomate-Mozzarella

Früher war ich ein richtiges Pferdemädchen. Ich hatte das große Glück an einem Ort wie St.Peter-Ording an der Nordsee aufzuwachsen. Ich hatte damit nicht nur den Strand und das Meer direkt vor meiner Haustür, sondern auch alle Vorzüge des Landlebens. Dazu gehörten ein Haufen Tiere zu Hause und ein Pferd im Reitstall. Meine Luci hatte ich beinahe 20 Jahre an meiner Seite und habe sie über alles geliebt. Jeden einzelnen Tag bin ich im Reitstall gewesen - bei Wind und Wetter. Viele, viele Jahre bin ich Sie jeden Tag geritten. Als Luci so langsam ins Rentenalter gekommen war, saß ich manchmal einfach nur stundenlang im Gras auf der Koppel und habe ihr beim Grasen zugeschaut. Ach wie sehr ich diese Zeit vermisse. Mein Alltag war klar bestimmt von der Schule & dem Reitstall.

Jeden Tag habe ich mich direkt nach Schule auf mein Fahrrad geschwungen und bin zu Luci gefahren. Am frühen Abend ging es dann ab nach Hause, um noch meine Hausaufgaben für den nächsten Tag zu erledigen- Oder auch manchmal nicht. ;-)
Meine Mama hat in der Zwischenzeit das Abendessen vorbereitet. Nicht selten gab es bei uns Nudeln. Klar - welches Kind liebt keine Nudeln?! Wir haben Sie in allen möglichen Varianten gegessen.

Am allermeisten habe ich mich immer über Nudelauflauf gefreut. Damals wie heute bin ich einfach ein Fan von geschmolzenem Käse. Je mehr, desto besser. Und dieser Tomate-Mozzarella-Auflauf strotzt nur so vor Käse. Für mich gibt es nichts schöneres, als mit der Gabel in einen Auflauf zu piken und Käsefäden zu ziehen. Mozzarella ist genau für diese Fäden der Experte unter allen Käsesorten. Gerade jetzt zum Herbst und dem Beginn der kalten Jahreszeit, ist so ein Auflauf für mich pures Soulfood.

Mit dem Erwecken von Kindheitserinnerungen, füllt dieses Gericht nicht nur meinen Magen, sondern auch mein Herz. Wie schön, dass mich 3 Glocken an ein Gericht aus meiner Kindheit erinnert hat und ich mal wieder ein bisschen ins Schwelgen gekommen bin. In 3 Glocken Genuss Pur Nudeln stecken übrigens nur 2 Zutaten - reines Getreide und Wasser! Wer es kerniger mag, kann auch die 3 Glocken Genuss Pur Vollkorn-Spiralen verwenden. Die restlichen Zutaten für unseren Tomate-Mozzarella-Auflauf sind ebenfalls einfach, aber gut, und die Zubereitung ist kinderleicht. Ich habe hier ein bisschen Chili in die Sauce geschmuggelt. Wer das Rezept für Kinder kocht, kann die Chilischote einfach weglassen. Wer hauptsächlich Erwachsene am Tisch sitzen hat, dem empfehle ich - go for it! Die Chili macht den Unterschied!

Werbung // Vielen Dank an meinen Kooperationspartner 3 Glocken.

Zutaten für 4-5 Portionen

- 500 gr - Nudeln
- 400 gr - Kirschtomaten
- 1 - Zwiebel
- 2 - Knoblauchzehen
- 1 - Chilischote
- 1 Handvoll - Basilikum
- 800 ml - passierte Tomaten
- 100 ml - Milch
- 250 gr - Mozzarella
- 40 gr - Parmesan
- 100 gr - geriebenen Gouda
- 3 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse pressen. Die Chilischote sehr fein würfeln.
3. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und die Zwiebeln, Knoblauch und Chili andünsten. Die passierten Tomaten und die Hafermilch zugeben. Den Parmesan fein reibenund mit in die Sauce rühren.
4. Die Kirschtomaten halbieren und zu der Tomatensauce geben. Alles nach Belieben salzen und pfeffern. Bis auf 4-5 Blätter, den Basilikum fein hacken und mit in die Sauce geben.
5. Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln die Hälfte der angegeben Kochzeit kochen. Die 3 Glocken Spiralen benötigen hier nur 2 Minuten Kochzeit! Das Wasser abgießen.
6. Die Tomatensauce zu den Nudeln geben, alles gut miteinander vermengen und die Hälfte der Nudeln in eine Auflaufform geben.
7. Die Hälfte des Mozzarella zerrupfen und auf den Nudeln verteilen. Nun die zweite Hälfte Nudeln in die Auflaufform geben und die zweite Hälfte Mozzarella zerrupfen und gleichmäßig verteilen.
8. Den Gouda über alles streuen und die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit dem restlichen Basilikum garnieren und anschließend servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia