# Gemüsenudelauflauf mit Mozzarella und Schinken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zaubern Sie den Geschmack Italiens in die heimische Küche und erleben Sie ihr persönliches Geschmackserlebnis

## Zutaten

- 200 g Penne Rigate
- 150 g gekochter Schinken in Blättern
- 125 g Mozzarella in Scheiben
- 500 g Broccoli in Röschen
- 500 g Champignons, gesäubert halbiert oder geviertelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Dose/ 850 ml italienische Tomaten
- 1/8 l Gemüsebrühe (Instand)
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Tl Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Pizzagewürz
- Etwas frischer Thymian, gezupft für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tomaten Sauce:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, das Mehl darüber stäuben, kurz mit anschwitzen.

**Schritt3**

Die Dosentomaten etwas zerkleinern und den Ansatz damit und der Gemüsebrühe aufgießen.

**Schritt4**

Mit Salz, Pfeffer und dem Pizzagewürz abschmecken, ca. 5- min. leise köcheln lassen.

**Schritt5**

In der Zwischenzeit den Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen schneiden. Die Stiele schälen und klein würfeln.

**Schritt6**

Die Penne nach der Packungsanweisung in kochendem Salzwasser "bissfest" garen, 3 min. vor Garzeit Ende, den Broccoli dazu geben.

**Schritt7**

Auf einem Küchensieb abgießen und in die Tomatensoße geben.

**Schritt8**

Die vorbereiteten Champignons in einer Stielpfanne in Butter goldbraun braten, salzen und pfeffern, zu den Nudeln geben, ebenso die Schinkenblättchen.

**Schritt9**

Alles in eine ausreichend große Auflaufform füllen und mit den Mozzarella Scheiben gleichmäßig belegen.

**Schritt10**

Für ca. 25 min. in den auf 200 °C/ Umluft vor geheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

**Schritt11**

Anrichtevorschlag:

**Schritt12**

Mit Thymian-oder Basilikumblättchen garniert zu Tisch geben, geriebenen Parmesan nicht vergessen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, gemüse, knoblauch, mozzarella, pastagerichte, schinken

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuesenudelauflauf-mit-mozzarella-und-schinken/