

Kürbis-Nudelauflauf

Arbeitszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	25 g
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	25 g
Brennwert	681 kcal / 2854 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Nudeln
- 400 g Hokkaido Kürbis
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 200 g Schmand
- 2 EL Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Gewürze nach Wahl (z.B. Garam Marsala)
- 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Kürbis-Nudel-Auflauf als erstes die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Schritt 2/4

Kürbis, Zucchini und Paprika waschen und klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin glasig andünsten, bis der Kürbis weicher ist.



Schritt 3/4

Schmand mit Milch vermengen und zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Wahl (wie z.B. Garam Marsala) abschmecken.

Schritt 4/4

Nudeln zum Gemüse geben, vermengen, alles in eine Auflaufform geben und mit Mozzarella bestreuen. Den Kürbis-Nudel-Auflauf im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.