



VEGETARISCHE GEBACKENE NUDELN

Inhaltsstoffe

Für 2 Personen

- 230g Penne
- 2 EL Olivenöl
- 220 g Portobello-Pilze
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Spaghetti-Sauce
- 200 g geriebener Mozzarella-Käse
- 200 g Gorgonzola-Käse

Schritte

- 1.** Bringen Sie einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen. Nudeln hinzufügen und 8 bis 10 Minuten oder bissfest kochen; abgießen. Gießen Sie ein Glas Eiswasser über die Nudeln, um das Kochen zu stoppen, aber spülen Sie sie nicht gründlich ab.
- 2.** Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor. Beschichten Sie eine Glaspfanne mit Olivenöl. 2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons hinzufügen. 2 Minuten kochen, dann Basilikum, Oregano und Knoblauch hinzufügen und 1 Minute weiter kochen. Sauce zur Pilzmischung geben und umrühren.
- 3.** Gießen Sie zum Zusammensetzen so viel Soße in den Boden der Pfanne, dass er bedeckt ist. Kombinieren Sie die restliche Sauce und die Nudeln. Ein Drittel der Nudeln auf die Soße in der Pfanne geben. Mit 1/3 des Mozzarellas und der Hälfte des Gorgonzolas belegen. Wiederholen Sie den Vorgang für eine zweite Schicht. Das letzte Drittel der Nudeln in die Pfanne geben und mit dem letzten Drittel des Mozzarellas belegen.
- 4.** 30 bis 45 Minuten backen, oder bis der Käse gebräunt ist. Servieren.