



ZUTATEN

- 400g Nudeln (z.B. Spirelli)
- 1 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 300g Gemüsebrühe
- 250ml Cremefin 7%
- 200g Schmelzkäse light
- 100ml Buttermilch
- 1 Paprika
- 1 Chillli
- 200g Brokkoli
- 150g Cheddar (gerieben)

REZEPT: CHEDDAR NUDELAUFLAUF

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Knoblauch fein hacken und zusammen mit der klein gewürfelten Zwiebel im Öl anschwitzen. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen
3. Cremefin, Schmelzkäse, Buttermilch und klein gehackte Chillli zufügen und unter ständigem umrühren aufkochen lassen
4. Brokkoli und Paprika waschen und in kleine Stücke zerteilen bzw. schneiden
5. Rohe Nudeln in eine große Auflaufform geben und mit aufgekochter Sauce, Gemüsestückchen und 100g Cheddar mischen
6. Anschließend die restlichen 50g Cheddar über den Auflauf streuen und alles für 35-40 Minuten im Ofen garen

REICHT FÜR 6 PERSÖNCHEN  
 DAUERT 50 MINUTEN  
 (VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Wer seine Nudeln nicht ganz so bissfest mag, kann sie auch 5 Minuten in heißem Wasser vorgaren und erst dann mit der Sauce, dem Gemüse und dem Cheddar in der Auflaufform mischen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

