

# Nudelaufwurf mit Brokkoli



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Brokkoli / Broccoli	500 g
Penne Rigate / Röhrennudeln	300 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Butter	1 Esslöffel
Porreestangen / Lauchstangen	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	400 g
Mozarella / Mozzarella	250 g
Vollmeersalz	1 Prise(n)

## Zubereitung:

Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli in Röschen teilen. Stiele schälen und würfeln. Porree in Streifen schneiden. Nudeln im Wasser 4 Min. kochen. Brokkoli zugeben und alles weiter 4 Min. garen. Porree untermischen. Alles kalt abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch hacken, die Tomaten waschen und würfeln. Mozzarella ebenfalls würfeln. Nudeln, Brokkoli und Porree mit allen anderen Zutaten mischen, würzen und in der Backform verteilen. Mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 35 Min. überbacken.

Tipp: Heiß serviert mit einem frischen grünen Salat schmeckt der Brokkoli-Auflauf besonders lecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1092-Nudelauf- mit-Brokkoli.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)