



Pasta-Auflauf

mit Spinat und Mozzarella

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](https://www.knusperstuebchen.net)

So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Fusilli al dente kochen, Wasser abgießen und abgedeckt beiseite stellen.

Olivenöl in einer hohen Pfanne oder Topf erhitzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark, Paprikapulver, Oregano, Thymian und schwarzen Pfeffer hinzugeben und verrühren. Leicht bräunen lassen. Ahornsirup oder braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Tomaten aus der Dose und Brühe hinzugeben. Kurz köcheln lassen. Spinat hinzugeben und so verrühren, dass der Spinat "schrumpft". Kräuter hinzugeben. Hitze herunterstellen und die Sahne einrühren. Zum Schluss mit Salz abschmecken – Pastaaufäufe benötigen etwas mehr Salz.

Pasta hinzugeben, verrühren und die Masse in eine Ofenform geben. Gut verteilen, mit Käse bestreuen. Den Mozzarella über die Masse zupfen. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen. In den Ofen geben und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Gerne mit mehr Parmesan servieren.

Einkaufsliste

Für 4-5 Personen

- 250 g Fusilli
- 30 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Ahornsirup oder 1 EL brauner Zucker
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Basilikum
- 2 EL Petersilie
- 150 g frischen Spinat oder ca. 300 g TK Spinat (aufgetaut und abgetropft)
- Salz nach Belieben
- 100 ml Sahne
- 100 g ger. Käse, z. B. Gouda und Cheddar
- 100 g Mozzarellabällchen
- 50 g Parmesan

