



Pasta-Auflauf

mit Zucchini und Pfifferlingen

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Pasta al dente vorkochen. Zucchini in etwa 0.5 cm dicke Scheiben schneiden (oder würfeln). Pfifferlinge putzen, waschen und fein hacken. Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein klein schneiden. Pfifferlinge in Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und weiter anbraten. Zucchini hinzugeben und weiter anbraten.

Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer sowie die Kräuter mischen und dazugeben. Tomatenmark hinzugeben und ebenso umrühren. Mit der Brühe und Sahne ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Pasta hinzugeben und gut vermengen. Die Hälfte des Fetas und Parmesans dazugeben und etwas unterheben. Den restlichen Käse darauf verteilen und im Backofen bei 200 °C Umluft 20–30 Minutengoldbraun backen.

Einkaufsliste

3–4 Personen

300 g Fusilli oder andere kleine Pasta
2 kleine Zucchini
150 g Pfifferlinge
1 rote Zwiebel
2-3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Chiliflocken
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Oregano
1 TL Schnittlauch
2 Zweige Rosmarin
Handvoll Basilikum
1 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
150 g Feta
100 g geriebener Käse
50 g Parmesan

