



NUDELAUFLAUF PIZZA STYLE



Zutaten:

400 g Penne

Salz

50 g Salami

50 g Schinken

250 g Kirschtomaten

250 g Mozzarella

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

½ Dose Mais

100 g geriebener Pizzakäse

Pfeffer

Oregano

frischer Basilikum



So geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Penne in Salzwasser kochen.
3. Salami, Schinken, Tomaten und Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
4. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten.
5. Nudeln in die Auflaufform geben und Salami, Schinken, Mozzarella, Mais und Tomaten unterheben.
6. Die Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und dazugeben.
7. Mit Pfeffer und Oregano würzen und dann mit geriebenem Käse bestreuen.
8. 15 - 20 Minuten im Ofen backen, mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Waage

Großer Topf

Kochlöffel

Schneidebrett

Schneidemesser

Auflaufform

Esslöffel

Pinsel

Knoblauchpresse