Broccoli-Nudelauflauf

1 Broccoli	waschen und in Röschen schneiden. In einen Topf mit kochendem Wasser geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend abgießen und kalt abschrecken.
200 g Cherrytomaten	waschen und halbieren.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	häuten und fein würfeln.
350 g Nudeln	nach Packungsanleitung zubereiten. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3 EL Bratöl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin für 2 Minuten andünsten.
3 EL Mehl	dazugeben und unter Rühren anschwitzen.
250 ml Gemüsebrühe	und
250 ml Sahne	dazugießen und unter Rühren für 5 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz,	
Pfeffer	und
Muskat	abschmecken. Broccoli, Tomaten, Nudeln und die Soße in eine Auflaufform geben und mit
100 g geriebenem Gouda	bestreuen. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de