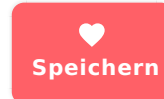


... > Zubereitungsarten > Käse

---

## Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella



ein vegetarisches Gericht, das einfach glücklich macht

★★★★☆ **4.66** (2.617 Bewertungen)

 **894** Kommentare

 30 Min.  normal  23.07.2013  573 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

1 Chilischote(n), frisch

400 g Cherrytomate(n)

50 g Parmesan

125 g Mozzarella

1 Bund Basilikum, frisch

400 g Rigatoni oder Penne

etwas Olivenöl

500 g Tomaten, passierte

1 Becher Sahne

n. B. Salz und Pfeffer, schwarzer

Zucker

---

# Nährwerte pro Portion

| kcal | Eiweiß  | Fett    | Kohlenhydr. |
|------|---------|---------|-------------|
| 573  | 21,15 g | 29,94 g | 54,08 g     |

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Chilischote entkernen und ebenso fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin laut Packungsangabe al dente garen.

Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Zucker abschmecken.

Wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel unterheben. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls unterheben.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im heißen Backofen

gratinieren.

Dazu passt zum Beispiel ein grüner Salat und Knoblauchbaguette.

## Rezept von

Katrinili

## Weitere Rezepte von Katrinili

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

16.07.2021 18:32

[dominik.kolb90@online.de](#)

Sehr lecker! Danke fürs hochladen! ;-)

Habe es schon 5x gekocht, immer wieder ein Genuss.

[Antworten](#)

---

15.07.2021 16:40

[Schwamster](#)

Der Hit, wir kochen diesen jetzt seit einem Jahr nur noch. Wenn es schnell gehen muss lassen wir das überbacken weg. Die Soße ist auch so lecker. Einer unserer Favoriten

[Antworten](#)

---

08.07.2021 00:11

[Issaquah](#)

Hallo,  
bei uns gab es gestern dein Nudelauflauf. Der war sehr lecker. Wir haben noch Hackfleisch mit rein gemacht.  
Danke für dein Rezept.  
LG

[Antworten](#)

---

24.06.2021 19:16

[lia\\_marie\\_bertuch\\_2002](#)

Sehr lecker

[Antworten](#)

Agathe1964

Klingt gut, aber die Kalorienangabe stimmt nicht, wenn vollfette Produkte verwendet werden..dann rd. 100 Kalorien mehr pro Portion

**Antworten**

---

---

29.10.2013 12:45

Stefanie\_Friese

Hallo,

dieser Auflauf ist schnell gemacht und super lecker. An der Würzung sollte man nicht sparen.

Gruß Steffi

**Antworten**

---

29.10.2013 13:19

Katrinili

Hallo Steffi,

vielen Dank für den lieben Kommentar und die Bewertung :)

LG

**Antworten**

---

03.02.2017 11:41

lumpi86

Danke für den Tipp :) Habe den Auflauf heute das erste Mal gemacht und die köchelnde Soße quasi versalzen - im fertigen Auflauf perfekt!

**Antworten**

---

22.10.2013 17:58

sweet-maja

Hallo Katrinili,

heute Abend haben wir den Auflauf gegessen, war lecker.

Lg. Maja

**Antworten**

---

22.10.2013 18:23

Katrinili

Hallo Maja,

freut mich, dass es euch geschmeckt hat und danke für die Bewertung :)

LG

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

...



[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[buffett rezepte](#), [crepes rezepte](#), [croquetas rezepte](#), [hackfleischgerichte rezepte](#),  
[kartoffelbrot rezepte](#), [moloko rezepte](#), [omelette rezepte](#), [thunfischsalat rezepte](#),  
[vorkochen rezepte](#), [zitrone rezepte](#)