

NUDELAUFLAUF PIZZA STYLE

4 Personen – 40 Minuten – Level: mittel

ZUTATEN

- 400 g Penne
 - Salz
 - 50 g Salami
 - 50 g Schinken
 - 250 g Mozzarella
 - 2 EL Olivenöl
 - 250 g Kirschtomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 100 g geriebener Pizzakäse
 - Pfeffer
 - Oregano
-
- frischer Basilikum

ANLEITUNGEN

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

Das muss ich noch besorgen :