



Pasta-Gemüse-Auflauf mit ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Packungen ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Paprika
- 500 g Spaghettini (oder andere Pasta)
- 4 Champignons
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Spitzpaprika
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Aubergine
- Ein Paar Kirschtomaten
- Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und in einer sehr heißen Pfanne scharf anbraten bis es die gewünschte Farbe hat. Das Gemüse nach Belieben würzen.
2. Die Nudeln al dente kochen und anschließend in eine gefettete Auflaufform geben.
3. Das Gemüse mit etwas Olivenöl zu den Nudeln in die Auflaufform geben. Den Grillkäse aus der Verpackung nehmen und großzügig auf dem Gemüse und der Pasta verteilen.
4. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad (Umluft o. Ober/Unterhitze) ca. 15-20 min backen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten