

Pasta-Gorgonzola-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Pasata am besten Panzarotti, 1 Dose Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 1 mittelgroße Schalotte, 250 gr Gorgonzola, 1 Packung Ital. Kräuter, 1 Packung Mozzarella.

Die Vorbereitungen:

Schalotte mit Knoblauch kurz anschwitzen. Dann Tomaten aus der Dose zufügen, abschließen die Kräuter aus der Packung zugeben; Optimal wären natürlich frische Kräuter Oregano, Basilikum . . . nach Belieben . . . ☐

Die Zubereitung:

Nudeln kochen . . . abtropfen und danach in eine Auflaufform geben. Sauce darüber gießen und Mozzarella- und Gorgonzolastücken belegen und ca. 15 Minuten in das Backrohr bei ca. 180 Grad.Anrichten und genießen . . . Viel Spaß beim Kochen !!!!!