

Nudelauflauf mit Mangold

- 1 Bund Mangold
- 250g Vollkornnudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- getrocknete Kräuter (Oregano, Thymian)
- 1 Mozzarella

Mangoldstiele in Stücke schneiden, das Grün in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken oder durch die Presse drücken, Zwiebel schälen und würfeln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Nudeln in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln in einer großen Pfanne in etwas Bratfett anschwitzen. Mangoldstiele dazugeben und mitbraten. Passierte Tomaten dazu geben und kurz köcheln lassen. Mangoldgrün dazugeben. Alles gut verrühren und ein paar getrocknete Kräuter dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln zu der Mangold-Tomaten-Mischung in die Pfanne geben und gut verrühren. In eine große Auflaufform geben, mit Mozzarella belegen und ca. 10 Minuten im Ofen überbacken.

Guten Appetit! :-)