



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Pasta-Gemüse-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Paprika 180 g (Sorten nach Wahl)

500 g Spaghetti (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 ROUGETTE Marinierten Grillkäse aus der Verpackung nehmen und großzügig auf dem Gemüse und der Pasta verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft o. Ober/Unterhitze) ca. 15-20 min backen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten