

Rotkohl-Nudel-Auflauf



Zutaten für 6 Erwachsenen-Portionen

- 1 mittelgroßer Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Pflanzenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 4 Zweige frischer Thymian oder ½ EL getrockneter Thymian
- 3 EL Rosinen
- 350g Nudeln (z.B. Makkaroni/ Penne/ Spirelli)
- 200g würziger Käse (z.B. Bergkäse/mittelalter Gouda/Cheddar)
- Salz, Pfeffer

Schwierigkeitsgrad



Rotkohl-Nudel-Auflauf

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einer großen Pfanne in einem Schuss Öl andünsten
- Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben
- Den Kohl solange bei geschlossenem Deckel garen, bis er gar aber noch leicht bissfest ist
- Parallel in einem Topf die Nudeln ebenfalls bissfest garen, dann abgießen
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen (Ober-Unterhitze 200°C)
- Thymian, Rosinen und Pinienkerne zum Rotkohl geben und mit Salz und Pfeffer würzen
- In einer großen Auflaufform Nudeln und Rotkohl mischen und mit geriebenem Käse bestreuen
- Den Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 20-30min backen bzw. bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist

Tipp

- Statt Kuhmilchkäse passt auch Feta hervorragend dazu
- Die Kombination von Kohl und Nudeln lässt sich z.B. auch mit Grünkohl oder Rosenkohl lecker umsetzen