

Kleiner Nudelauflauf mit Paprika-Tomatensoße

Zutaten für den Nudelauflauf:

- 300 g Penne rigate
- 1/2 Fenchelknolle
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 150 g Kochschinken
- 1 EL Knoblauchgrün
- 1 Chilischote
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- ca. 20 Blätter Petersilie
- 200 g Emmentaler
- 2 Eier
- 0,25 l Sahne
- 0,15 l Milch

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Penne rigate in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Fenchel, Staudensellerie, Schalotten und die junge Knoblauchknolle in kleine Stücke schneiden.

Den Kochschinken ebenfalls würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse und den Schinken farblos anschwitzen, dabei mit Chili, Fenchelsamen und Salz würzen.

Zum Schluss die gezupften Petersilienblätter hinzufügen. Alles mit den gekochten Nudeln vermengen und mit Salz kräftig abschmecken.

Die Mulden einer Muffinform mit Olivenöl einpinseln und das Nudelgemisch hineingeben. Die Zutaten dabei etwas andrücken, damit die Mulden gut gefüllt sind.

Den Emmentaler fein reiben und zwei Drittel mit Sahne, Milch und Eiern verrühren. Die Masse zu den Nudeln geben, bis sie maximal zu zwei Dritteln bedeckt sind. Den restlichen Käse und etwas Olivenöl darüber streuen.

Nun die Muffinform für 30-35 Minuten in den Backofen geben. Die Oberflächen sollten goldgelb und knusprig sein.

Zutaten für die Paprika-Tomatensoße:

- 1 rote Paprikaschote
- 5 Tomaten
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- Zucker
- Salz
- 1 Prise Chili

Paprikaschote und Tomaten schälen, mit Tomatenmark und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Die kalte Soße mit Paprikapulver, Zucker, Salz und etwas Chili würzen. Wer mag, kann die Soße auch leicht erwärmen.

Die kleinen Nudelauf-Törtchen aus den Formen lösen und mit der Soße servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 29.03.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen