Buntes Gemüse mit Penne

Nudel-Gerichte » Penne

Zutaten (4 Personen)

» 400g Blumenkohl
» 400g Brokkoli
» 125g Mozzarella
» 400ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz
» 300g Penne
» 3 Tomate(n)
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Blumenkohl sowie Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

2. Blumenkohl und Brokkoli in der Brühe bissfest garen. In der Zwischenzeit in einem anderen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Gemüse und Nudeln abgießen, mit Tomatenwürfeln in die Form geben. Käse darauf verteilen, ca. 15min überbacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 370kcal/E22g/F5g/KH56g pro Portion

angelegt am: 25.02.2005 Rezept-Nr: 1573

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke