

Nudelauflauf mit Kokos-Kürbis-Sauce



Zutaten 1 Auflaufform (ca. 30x25 cm): (6-8 Portionen)

| | |
|-----------------|---|
| 300 g | Hokkaido-Kürbis |
| 1 Glas (350 g)* | Kichererbsen |
| 200 ml | Kokosmilch |
| 200 g | Erbsen, tiefgekühlt |
| 2 TL | Gekörnte Gemüsebrühe |
| 1 TL | Curry |
| 500 g | Mais-Penne, alternativ Vollkornnudeln |
| | Gratinkäse, z.B. Emmentaler, Mozzarella |
| Außerdem | Auflaufform (ca. 30x25 cm) |

* entspricht 220 g Abtropfgewicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten / Backzeit: 40-50 Minuten

1. Kürbis waschen und würfeln. Kürbiswürfel in einen Topf geben, Wasser (250 ml) hinzufügen, weichkochen sowie pürieren.
2. Währenddessen Kichererbsen in einem Sieb abgießen und mit Wasser abspülen. Kokosmilch, Erbsen, Kichererbsen, gekörnte Gemüsebrühe und Curry zum Kürbis geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze zwei Minuten köcheln lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Boden der Auflaufform mit Sauce bedecken, Nudeln darauf verteilen, mit der restlichen Sauce bedecken sowie mit Gratinkäse bestreuen. Hinweis: Achte darauf, dass alle Nudeln gut mit Sauce bedeckt sind. Sollte es zu wenig Flüssigkeit sein, kannst du Gemüsebrühe aufkochen und über die Nudeln geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 bis 50 Minuten backen.