



## NUDELGRATIN MIT FUSILLI & GEMÜSE

🕒 20 min    😊 Leicht  
Garzeit ca. 30 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

400 g Fusilli  
Salz, Pfeffer  
1 große Zucchini  
1 große Zwiebel  
1–2 Knoblauchzehen  
1 rote Paprikaschote  
100 g Mais, Dose  
40 g schwarze Oliven, Dose  
80 g MinusL Feta  
80 g MinusL Emmentaler gerieben  
2 EL Olivenöl  
1–2 TL Tomatenmark  
400 g passierte Tomaten, Dose  
1/2 TL getrockneter Oregano  
1/2 TL getrockneter Thymian  
Zucker  
1 TL alter Balsamico  
Olivenöl, für die Form(en)

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel häuten, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprikaschote waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenwänden befreien und in Streifen schneiden. Den Mais sowie die Oliven abtropfen lassen. Den Feta zerkrümeln und mit dem Emmentaler vermischen.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne in heißem Öl andünsten. Nun das Tomatenmark zugeben, kurz mitschwitzen und mit den passierten Tomaten ablöschen. Die Zucchini, die Paprika, Oliven, Mais, Oregano und den Thymian zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken.
4. Die Nudeln mit dem Gemüse vermischen und in eine gefettete Auflaufform oder vier kleine Portionsförmchen einfüllen. Mit dem Käse-Mix bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun überbacken.