

# KÜRBIS-NUDELAUFLAUF mit Mozzarella

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

## ZUTATEN:

1300 g Hokkaido-Kürbis-Fruchtfleisch  
ca. 1 kg reife Fleischtomaten  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1/4 TL geriebene Muskatnuss  
6 EL Sahne oder Hafercuisine  
Olivenöl  
2 große Knoblauchzehen  
ca. 2 TL Salz  
2 TL Zucker  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 EL gehackter Salbei oder Thymian (frisch)  
ca. 450g geriebener Mozzarella  
2 kg Penne

dazu optional Kürbiskernöl und Rucola besonders gut.

Den Kürbis in eher kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Fleischtomaten würfeln (wenn ihr Lust und Zeit habt könnt ihr sie auch überbrühen und die Haut abziehen aber ich war zu faul und fand auch, etwas Tomatenhaut stört nicht). Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit 2-3 EL Olivenöl auf mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch fein hacken, zugeben und etwa eine Minute lang mitdünsten. Kürbis, Tomaten zugeben, Zucker, gehackte Salbeiblätter, Muskat, Hafercuisine, Salz und Pfeffer zugeben. Alles bei halb geöffnetem Deckel ca. 15 Minuten lang einkochen lassen bis die Sauce schön sämig wird, dabei immer wieder mal umrühren.

Inzwischen das Backrohr auf 190° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nudeln in sprudelndem Salzwasser nur solange kochen bis sie bisfest sind und abgießen. Auflaufform einfetten. Die fertige Sauce mit den Nudeln vermischen, in die Auflaufform füllen und gleichmäßig mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten lang überbacken, dabei darauf achten, dass

