Spaghetti Auflauf

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

50 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 300 g Spaghetti
- 150 g Erbsen
- 100 g Möhren
- 400 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 100 g Crème fraîche
- 150 g geriebener Käse

Schnelle Zubereitung:

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente. Nimm die Spaghetti aus dem heißen Wasser und verteile sie in einer gefetteten Auflaufform. Hebe das Nudelwasser auf!
2. Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehe und hacke sie klein. Würfel und dünste sie in Olivenöl an. Gib die Tomatenwürfel und die geraspelten Möhren hinzu. Würze das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver. Dünste das Gemüse 5 Minuten mit geschlossenem Deckel.
3. Gib 3 Kellen Nudelwasser hinzu. Koche die Sauce nochmals für fünf Minuten auf. Püriere die Sauce. Rühre Creme fraiche und die Erbsen unter. Koche die Sauce für weitere fünf Minuten.
4. Heize den Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vor. Gieße die Sauce über die Spaghetti. Bestreue den Auflauf mit Käse. Backe ihn für **20 Minuten** goldgelb.

Du hast keine Spaghetti zuhause oder möchtest lieber eine angebrochene Nudelpackung leer machen? Kein Problem, mein Spaghetti Auflauf schmeckt natürlich mit jeder Pastasorte richtig lecker! Außerdem halten sich die Reste bis zu drei Tage im Kühlschrank, wenn du sie luftdicht verpackst. Am nächsten Tag eignet sich der Auflauf hervorragend als Mittagessen zum Mitnehmen.

Nährwerte pro Portion: 394 kcal | KH 45,7 g | E 15,2 g | F 16 g