



## XXL Nudelaufauf

### 2 Portionen

250 g Dinkelpenne  
1/2 Glas Tomatenmark  
125 g Stein-  
Champignons  
1 Zehe Knoblauch  
1/2 Zwiebel  
1/2 Becher Sahne  
1/2 Flasche Tomatenpassata  
1 - 2 EL Olivenöl  
1 Kugel Mozzarella  
Salz und Pfeffer  
Ital. Kräuter

### 4 Portionen

500 g  
1 Glas  
250 g  
2 Zehen  
1  
1 Becher  
1 Flasche  
3 EL  
1 - 2 Kugeln

### Zubereitung

Wer sein Weihnachtsgeschenk noch nicht gegessen hat, kann das Rezept jetzt mit den „Riesennudeln“ kochen.

Die Penne gut bissfest kochen.

Für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch und Pilze in Würfel schneiden und anbraten, Tomatenmark dazu geben und kurz mitbraten. Dann Passata und Sahne zufügen, aufkochen lassen und kräftig würzen.

Die Nudeln mit der Sauce vermischen und in eine Auflaufform geben. Den Mozzarella in Stücke reißen und drüber geben. Dann rund 30 Min bei 180 °C Umluft überbacken.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Salz,  
Pfeffer, Kräuter

### Tipp:

Wenn Sie die Weihnachtsnudeln nehmen, machen Sie die Soße etwas dicker und füllen sie in die Nudeln. Statt Pilze schmeckt auch Kürbis. Für 2 Personen rechnen sie mit 1/4 bis 1/2 Kürbis.