



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella

- GEFRO Ballaststoff Maccaroni
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Kräuterwürze
- GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 120 g Chorizo (spanische Salami)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Mozzarella

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

30 g Fett 121 g Kohlenhydrate 40 g Eiweiß 19,7 g Ballaststoffe
930 kcal Brennwert

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella: Den Backofen auf 180°C vorheizen. 600 g **GEFRO Ballaststoff Maccaroni** in reichlich Wasser halb garen und auf ein Sieb abgießen.

400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge gründlich putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten und mit **GEFRO BIO Kräuterwürze**, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Dann die Pilze auf das Sieb zu den Nudeln geben.

Von der Chorizo die Schale abziehen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel längs halbieren und in Spalten schneiden. 1 Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Dann die Pfanne wieder erhitzen und die Zwiebspalten, die Knoblauchwürfel und die Chorizo kurz darin schwenken.

Jetzt die Maccaroni, Pilze, Chorizo, Knoblauchwürfel und Zwiebeln in eine Auflaufform geben und gut mischen. Die Pfanne nochmal auf den Herd stellen und mit 500 ml Wasser auffüllen, aufkochen lassen und 40 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren. 2 Min. köcheln lassen und dann über die Maccaroni geben.

200 g Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, den Auflauf damit belegen und alles im Ofen bei 180°C ca. 20 Min. überbacken.

Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.