

## SCHNELLER KOHLRABI-MÖHREN-NUDELAUFLAUF



### Zutaten für 4 Portionen:

400 g Nudeln nach Wunsch  
1 Kohlrabi  
3 Möhren  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL natives Olivenöl  
2 Gläser passierte Tomaten  
150 g geriebener Käse  
50 g Pinienkerne  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Den Kohlrabi und die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl erhitzen und die Zwiebel, die Möhren und den Kohlrabi zusammen anschwitzen. Anschließend die Tomatensoße und den Knoblauch dazugeben und alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudel mit der Tomatensoße zusammen in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Für ca. 15 -20 Minuten bei 180°C überbacken.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.