

## Buntes Nudel - Gratin

### Zutaten:

400 g bunte Nudeln  
250 g Mozzarella  
75 g Salami (dünne Scheiben)  
240 g Pizzatomaten (Dose)  
200 g Tiefkühlerbsen  
150 g Sahne  
1 Bund Schnittlauch  
2 TL Gemüsebrühe (Pulver)  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser gar kochen.
- Mit kaltem Wasser erschrecken und gut abtropfen lassen.
- Schnittlauch klein schneiden.
- Mozzarella würfeln (ca. 1 cm Würfel).
- Salami in schmale Streifen schneiden.
- Sahne im Topf erhitzen und Gemüsebrühe darin auflösen.
- Nudeln mit Tomaten (mit Saft), Erbsen, Schnittlauch vermengen.
- Salami, Sahne und  $\frac{2}{3}$  des Mozzarella ebenfalls untermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nudelmasse in eine Auflaufform geben.
- Den restlichen Mozzarella darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 - 35 Minuten goldbraun backen.