



Schupfnudel Pesto Auflauf

mit Sahne, Champignons,
Tomaten und Mozzarella

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schupfnudeln in eine Auflaufform geben und die Kirschtomaten sowie die geschnittenen Champignons hinzugeben.
2. Das Pesto und die Sahne hinzugeben, etwas würzen und dann vermischen, dass überall Sahne und Pesto verteilt ist.
3. Anschließend den Mozzarella hinzugeben und bei 200° Ober- und Unterhitze bei ca. 20-25 Minuten in den Ofen geben.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Schupfnudeln „Buabaspitzle“ 500g
- 8-10 Champignons
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 1 Mozzarella
- 3 TL Pesto grün
- 250 ml Soja Cuisine / Sahne
- Salz, Pfeffer

