

## Brokkoli-Nudel Auflauf

<b>Thema:</b>	Ein Auflauf für die ganze Familie
<b>Besonderheit:</b>	Gramigna und würziger Südtiroler Speck
<b>Zu Beachten:</b>	„Suchtfaktor“

### Zutaten / Einkaufsliste

(für eine mittelgroße Auflaufform – 3-4 Personen)

300 g	Gramigna
	Pasta aus Emilia-Romagna
1	Brokkoli (ca. 500g)
2	Tomaten (groß)
150 g	Südtiroler Speck
100 g	Grana Padano (gerieben)
150 g	Käse gerieben
2	Eier
1/2	Zucchini (klein)
1	Zwiebel (groß)
200 ml	Milch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Gemüsebrühe



### Zubereitung

Vom Speck die Fettschicht herunterschneiden und klein würfeln. Die „weißen“ Speckwürfel zum Anbraten auf die Seite geben. Ebenso Zwiebel und Zucchini in kleine Würfel und die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Die „weißen“ Speckwürfel in eine Pfanne geben, auslassen und danach die Zwiebeln darin anrösten. Den restlichen Speck dazugeben, kurz anbraten und danach den Zucchini mitbraten.

In der Zwischenzeit die Nudeln al dente kochen, den Brokkoli in Röschen teilen und in Gemüsebrühe blanchieren. In einer Schüssel die Milch und die zwei Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer, fein gehackter Petersilie, Knoblauchpulver und geriebener Muskatnuss würzig abschmecken.

In einer mittelgroßen Auflaufform die Nudeln, die angebratene Zwiebel-Speck-Zucchini-Mischung, die Tomaten und den Grana Padano vermengen. Danach die Brokkoliröschen vorsichtig untermischen. Mit der Eier-Milch gleichmäßig begießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Mit einer Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backrohr (180 °C Heißluft) 25 Minuten backen. Danach die Folie entfernen und nochmals für ca. 15 Minuten ins Backrohrgeben bis der Käse eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Mit einem frischen Salat (in unserem Fall einen Karottensalat) servieren.

**Gutes Gelingen und Guten Appetit**

