



HelloFresh

Leichter kochen,  
besser essen!



KW 53 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Italienischer Pasta-Auflauf

mit leckerer Tomatensoße und knackigem Salat

Lasagne einmal anders, nämlich mit gefüllten Halbmonden, aber auf jeden Fall mit leckerer Tomatensoße und Spinat. Das Schöne an Aufläufen ist, dass man die restlichen Spuren des Kochens bereits beseitigen kann, während der Auflauf noch im Backofen schmort. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1



Knoblauch



Zitrone



Basilikum



Spinat



Mezzelune



passierte Tomaten



Crème fraîche



Gratin-Käse



Salatherz

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Knoblauch, solo ☒	1/8	1/4
Zitrone	1/2	1
Basilikum	5 g	10 g
Spinat	150 g	300 g
Mezzelune 1) 7) 15)	250 g	500 g
Passierte Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Crème fraîche 7)	75 g	150 g
Gratin-Käse 7)	100 g	200 g
Salatherz	1	2

☒ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) Kann Allergene  
enthalten (bitte Verpack-  
ungshinweise beachten)

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 717 kcal  
Kohlenhydrate: 46 g  
Fett: 44 g, Eiweiß: 29 g  
Ballaststoffe: 8 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, (Oliven-)Öl, Zucker, Pfeffer, Essig

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, Zitronenreibe und -presse, Sieb (2), großer Topf, große Pfanne, Auflaufform,  
Salatschüssel



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2 Knoblauch** ☒ abziehen und fein hacken. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale fein abreiben, dann entsaften. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden. **Spinat** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.



**3** In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, **Mezzelune** hineingeben und 3-5 Min. garen. Danach durch ein Sieb abgießen.

**4** Für die Tomatensoße: In einer großen Pfanne 1 EL **Öl** erhitzen und **Knoblauch** darin 1–2 Min. anbraten. **Passierte Tomaten** unterrühren, dann **Spinat** nach und nach zugeben, bis dieser zerfallen ist. Etwas **Zitronenabrieb**, 1 EL **Zitronensaft**, ½ TL **Zucker**, ⅔ des **Basilikums**, **Salz** und **Pfeffer** dazugeben und für 5–8 Min. weiterköcheln lassen. **Crème fraîche** einrühren, dann Pfanne vom Herd nehmen.



**5** **Tomatensoße** in eine Auflaufform umfüllen und **Mezzelune** darauf verteilen. Mit **Gratin-Käse** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Ofen 10–15 Min. überbacken.

**6** Für den Salat: Blätter vom **Salatherz** zupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Salatschüssel 2 EL **Olivenöl**, 1 EL **Essig**, **Salz**, **Pfeffer** und eine Prise **Zucker** zu einem Dressing verrühren. **Salatblätter** unterheben und bis zum Anrichten ziehen lassen.



**7** **Italienischen Pasta-Auflauf** aus dem Ofen nehmen und 2–3 Min. ruhen lassen, dann auf tiefe Teller verteilen und mit restlichem **Basilikum** bestreuen. **Salat** dazu anrichten und zusammen genießen!