



Gesamt: 45min
Zubereitung: 15min



6 Portion/en



einfach

Zutaten

Sauce

1 Stück Knoblauchzehe
100 g Wasser
15 g Gemüsebrühe
1 Stück Paprika
150 g getrocknete Tomaten in Öl
abgetropft

Auflauf

500 g Maccharoni vorgekocht
2 Packung Feta
1 Dose Thunfisch abgetropft
150 g Käse gerieben

Zubereitung

Sauce

Käse **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.

Knoblauchzehe in den  **"Mixtopf geschlossen" 3Sec/Stufe 8** danach alles mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Wasser und Gemüsebrühe in den  **"Mixtopf geschlossen" 2,5Min/80 Grad/ Stufe  "Linkslauf" 1**

Geachtelte Paprika, getrocknete Tomaten, ca 1/2 EL Salz und 1/2 EL Pfeffer in den  **"Mixtopf geschlossen" 10Sec/Stufe 5-10** (*Stufenweise von 5 auf 10 erhöhen*)

Die Nudeln (Maccheroni) werden normal im Topf gekocht, Kochzeit der Packung entnehmen, kleinste Zahl minus eine Minute. So sind die Nudeln fast durchgekocht und werden nicht matschig.

Die Hälfte Maccheroni in eine Auflaufform geben, Feta etwas zerdrücken und Thunfisch ebenfalls dazugeben, alles verteilen. Die Sauce darüberleeren und restliche Maccheroni dazu, alles vermengen.

Zum Schluss geriebenen Käse darüberstreuen und bei 180 Grad ca 20 Minuten in den Ofen.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: jo86 Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>