



# VEGANER PASTA-AUFLAUF

Für 3-4 Personen

Vorbereitung: ca. 5 Minuten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

100g Pilze (z.B. Champignons)	Topping & Beilagen
100g Zucchini	Salat
200g Dinkel Rigatoni	Olivenöl
410g Salsa al Basilico	Pinienkerne
1 TL Schwarzer Pfeffer	
¾ TL Salz	
1 TL Italienische Kräuter	
4 EL Olivenöl	
100ml Wasser	
½ Becher Reibkäse (vegan)	

Vorbereiten: Ofen auf 200°C vorheizen. Pilze und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden

Zubereitung: In einer Backform Teigwaren, Zucchini, Pilze, Salsa al basilico, Olivenöl und Wasser mischen. Mit Schwarzem Pfeffer, Salz und Italienischen Kräutern würzen. Veganen Reibkäse darüberstreuen. Für 40-45 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist. Heiss oder kalt geniessen!

Tipp  
Dieser Auflauf schmeckt noch besser wenn er abgekühlt ist! Zudem eignet sich dieses Gericht perfekt zum Vorkochen: Portionen in Formen abfüllen, Olivenöl darüber träufeln, mit Pinienkernen bestreuen und Salat dazu geniessen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

