

Staudensellerie – Penne - Nudelauflauf

von Erika Dudler

~ 300 g Staudensellerie
250 g Rapunzel Dinkel – Penne (Nudeln)
500 g geschälte Tomaten (im Winter Dose)
1 Paket BauckHOF Gemüseburger
1 Zwiebel
100 ... 150 g geriebener Käse

Staudensellerie putzen / waschen und in kleine Stücke schneiden. (Wenn man nicht zu den Kaninchen zählt, kurz (7-10 Min) in wenig Öl oder Wasser andünsten; dann ist er noch knackig!) Eine feuerfeste Form einfetten, die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Die Gemüseburger nach Aufschrift quellen lassen, eine fein geschnittene Zwiebel zugeben. Den Käse fein hobeln. Die Selleriestückchen zuerst in die Auflaufform schichten, darauf die Penne-Nudeln. Anschließend mit den pürierten und gewürzten (Oregano, Thymian, Basilikum und frisch gemahlener Pfeffer) Tomaten übergießen. Mit dem Teigschaber ein wenig glatt streichen und zusammendrücken. Nun die gequollene Gemüseburgermasse als dünne Schicht auftragen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und etwas Öl darüberträufeln bzw. Butterflöckchen auflegen. Im vorgeheizten **Backofen bei 200°C** bzw. Heißluft 180°C **30 bis 40 Minuten** überbacken.

