

# TOMATEN-PESTO NUDELAUFLAUF

## TOMATEN-PESTO NUDELAUFLAUF

Wie in jedem Jahr gab es auch diesmal wieder viel Fleisch über die Feiertage und auch zwischen den Jahren war es kaum besser. Das ist lecker, aber irgendwann braucht man dann auch mal eine Pause. Da Silvester vom Pesto-Nudelsalat und vom Raclette-Käse einiges übrig geblieben ist hat es sich angeboten daraus einen schnellen Auflauf zu machen. Den könnte es aber auch so mal wieder geben...



### Zutaten für 4 Personen:

#### 1/2 Nudelsalat:

250g Farfalle

Salz

1/2 Bund Petersilie

2 große Tomaten

50g gemahlene Mandeln

25g Parmesan

25 ml Olivenöl

2 in Öl eingelegte Knoblauchzehen (oder 1 frische)

1/4 rote Zwiebel

1/2 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Pfeffer

2-3 EL Zitronensaft

#### Außerdem:

7-8 Scheiben Raclette Käse

2 EL Tomatenbutter (optional)

### Zubereitung:

Am einfachsten ist es natürlich, wenn ihr Reste vom Nudelsalat habt – ansonsten müsst ihr die Farfalle gar kochen und in der Zeit aus den restlichen Zutaten und einer Keller Nudelwasser wie hier beschrieben das Pesto mixen.

Die Pasta mit dem Pesto vermengen und in die Auflaufform geben. Ich verteile noch 2 EL Tomatenbutter darüber – das wäre eigentlich nicht zwingend nötig gewesen, hat aber nochmal etwas die Tomaten verstärkt.



Den Raclette-Käse auf dem Auflauf auslegen und das Ganze bei 200°C für 25 Minuten in den Ofen schieben. Wer die Pasta gerade frisch gekocht hat kommt sicher auch mit 15-20 Minuten aus, bei mir kam der Nudelsalat aber aus dem Kühlschrank und musste erst richtig warm werden.



Den fertigen Auflauf aus dem Ofen holen und auf die Teller verteilen.



Heiß servieren und restlos aufessen!

