

Spaghettiauflauf mit Gemüse

[Aufläufe und Suppen](#), [Nudelgerichte](#), [Vegetarisch](#)



- 250 g Spaghetti, roh
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Petersilie
- 3 TL Kräuter Gewürzmischung nach Wahl (getrocknet)
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 250 g Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 mittlere Karotten
- 1 rote Paprika
- 400 ml Brokkoli (frisch oder aufgetaut)
- 250 ml TK Zuckerschoten (aufgetaut)
- 50 g Parmesan

Nudeln drei Mal brechen und in den leicht geölten [Ofenmeister](#) geben.

Brühe, Petersilie, Kräutermischung, Frischkäse und Sahne vermischen und dazugeben.

Den Knoblauch ungeschält mit der [Knoblauchpresse](#) zerdrücken und ebenfalls in den [Ofenmeister](#) geben.

Karotten und Paprika kleinschneiden und zusammen mit dem Brokkoli und den Zuckerschoten hinzufügen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Auflauf mit dem Deckel abgedeckt 45 Min. bei 200°C Ober- und Unterhitze untere Schiene backen.

Den [Ofenmeister](#) aus dem Backofen nehmen, gut durchrühren und den Auflauf mit dem Parmesan bestreuen.

Nochmals abgedeckt für 15 Min. in den Backofen.