Thunfisch-Nudel-Auflauf

Mit dem leckeren Thunfisch-Nudel-Auflauf bringt man schnell ein preisgünstiges, leckeres Essen auf den Tisch. Das Rezept gelingt am besten mit Spiralnudeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

160 g	Nudeln (spiralenförmig)
1 Dose	Thunfisch
4 Stk.	Tomaten
1 Packung	Mozzarella
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Spritzer	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den **Thunfisch-Nudel-Auflauf** die Nudeln al dente kochen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Nudeln abgießen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Thunfisch dazugeben.

2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln in eine Auflaufform geben und die Thunfisch-Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stücke pflücken oder schneiden und gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen. Im Backofen 15-20 Minuten überbacken.

Tipp

Den Thunfisch-Nudel-Auflauf nach Belieben mit Basilikum oder Majoran verfeinern und zusätzlich Parmesan darüber reiben.