Nudel-Gemüse-Auflauf a´ la Martina

Zutaten:

1 Paket Nudeln

3 Zwiebeln

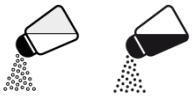
4 Knoblauchzehen

6 Zucchini

10 Möhren

3 Pakete passierte Tomaten

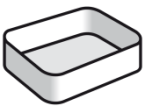
Geriebener Käse

Salz, Pfeffer 

4 EL Öl

Geräte:

1 großer Topf

1 große Auflaufform 

2 Pfannen

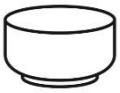
1 Pfannen-Wender

1 Brett

1 Schäl-Messer

1 Gemüse-Messer

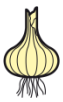
1 Sieb

1 Schüssel 

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Salz-Wasser zum Kochen bringen.

2. Nudeln darin ca. 10 Minuten kochen.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.


4. Zuchini und Möhren waschen, putzen und klein schneiden.

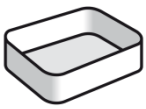
5. 2 EL Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen.

6. Zuerst Knoblauch und Zwiebeln anbraten.

7. Dann das Gemüse dazugeben und mit dünsten.

8. Zum Schluss die Tomaten dazu und noch 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

9. Mit Salz und Pfeffer würzen.

10. Die gekochten Nudeln und das Pfannen-Gemüse in eine Auflaufform  füllen und mit Käse bestreuen.

11. Im Backofen bei **200** Grad **15** Minuten backen.