

# Thunfisch Nudelauflauf

Das Rezept für Thunfisch Nudelauflauf schmeckt der ganzen Familie. Der köstliche Auflauf ist schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Spiralen, Hörnchen, Penne)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Dosen	<a href="#">Thunfisch</a> (in Olivenöl a' 185 g)
2 EL	Tomatenmark
500 g	Passierte Tomaten
200 ml	Fischfond (oder Gemüfefond)
150 g	Erbsen (TK)
1.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
175 g	geriebener Emmentaler
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Zuerst die Nudeln in Salzwasser zirka 4 Minuten zur Hälfte gar kochen. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Das Olivenöl vom Thunfisch in eine Pfanne gießen, erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit passierte Tomaten und Fischfond ablöschen. Den zerteilten Thunfisch und Erbsen zugeben, und mit den getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Nudeln hinzugeben und unterrühren.

3. Alles in eine Auflaufform geben und den **Thunfisch Nudelauf** mit geriebenen Emmentaler Käse bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten überbacken.

## Tipp

Der Thunfisch Nudelauf lässt sich natürlich mit anderen Gemüsearten der Saison, frischen Kräutern und verschiedenen Käsesorten abwandeln.