

So einfach, dass es fast peinlich ist: Nudelauflauf für ganz Schnelle

**Der so gut ist, dass es frech wäre, ihn
nicht zu teilen...**

Meine Lust aufs Kochen ging in den vergangenen Wochen gen Null. Eine Freundin wollte abends vorbeikommen. Die Frage, was wir dann essen schwebte im Raum. Ich: Lass uns was per Foodora bestellen. Zum Glück hatten mein Mann und ich gerade Geburtstag – da gehen wir immer aus. Zwei Abende weniger, an denen ich mir auch noch über das Abendessen Gedanken machen musste.

Nicht falsch verstehen: Ich liebe es, zu kochen. Sehr sogar. Aber ich brauche dazu ein wenig Zeit und Muße. Koche meist frei Schnauze und nach Gefühl. Allerdings brauche ich dafür ein wenig Hirnschmalz und Kreativität. Und die ist irgendwo zwischen Umzug, Arbeit und Kind organisieren etwas flöten gegangen. Da fehlte dann auch die Zeit.



Gestern aber, da hatte ich plötzlich Bock. Auf ne ganz einfache, schnelle Nummer, also Nudelnummer. Inspiriert wurde ich zu dem Nudelauflauf im [Instagram-Feed von What's Gaby Cooking](#). Einer Foodbloggerin aus L.A. Und wenn euch bei dem Anblick von ihrem Feed nicht das Wasser im Mund zusammen läuft, dann weiß ich auch nicht... Ich habe schon ein paar ihrer Ideen ausprobiert und das passte mir sehr gut: Nudeln, fertige Tomatensauce von Alnatura, Mozzarella und Käse drüber. Fertig. Lecker und macht satt.

Außerdem passte es gut in mein ich-koche-jetzt-die-Vorräte-weg-Konzept.

So geht's:

Nudeln abkochen, aber gut zwei Minuten kürzer als die angegebene al dente Kochzeit. Ich habe für 375g Nudeln zwei Gläser Alnatura Saucen dazugegeben (einmal Klassik, einmal getrocknete Tomatensauce), alles vermischen und in einer Auflaufform geben.

Dann den Mozzarella in Stücken darauf verteilen, anschließend eine Packung Streukäse, zum Beispiel würzigen Emmentaler.

Alles für gut 20 Minuten in den Backofen, fertig!