



Manuela und Joëlle
Herzfeld

food
with
love

OFENGLÜCK

**33 KÖSTLICHE
AUFLÄUFE**

LEMPERTZ

Manuela und Joëlle Herzfeld



OFENGLÜCK
33 KÖSTLICHE AUFLÄUFE

LEMPERTZ



HALLO IHR LIEBEN,

gemeinsam genießen, dabei tolle Gespräche führen und vom Alltag abschalten – das sind für uns unendlich kostbare Momente!

Doch besonders an stressigen Tagen kommt häufig genau das zu kurz. Das muss nicht sein, denn gegen Zeitmangel gibt es das perfekte Rezept: Aufläufe! Sie sind so vielfältig und lassen sich wunderbar vorbereiten, sodass weder Stress in der Küche noch Langeweile auf dem Tisch aufkommen. Denn während der Ofen die meiste Arbeit erledigt, könnt Ihr Euch schon mal entspannen und aufs Essen freuen. Spätestens, wenn sich die Familie nach einem ereignisreichen Arbeitstag um den Esstisch versammelt – in der Mitte eine dampfende Auflaufform befüllt mit Euren Lieblingszutaten – sind alle Alltagsorgen vergessen!

In diesem Buch haben wir für Euch unsere Lieblingsaufläufe zusammengestellt. Ob mit Kartoffeln, Nudeln, Fleisch oder Gemüse, in traditionell oder ausgefallen – diese Rezepte sorgen für eine genussvolle Auszeit. Denn wir finden, dass ein perfektes Dinner kein aufwendig gekochtes Menü sein muss. Vielmehr machen es gute Zutaten und die gemeinsame Zeit so wertvoll. Kochen kann herrlich entspannend sein: dazu einfach einatmen, ausatmen und dem Käse beim Schmelzen zugucken.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Mixen und Genießen!

EURE MANU & JOËLLE

INHALT

Bologneser Gratin

Cannelloni mit Spinat

Easy-Peasy-Nudelauflauf

Italienischer Nudelauflauf

Tortellini-Auflauf mit Chorizo

Lasagne Bolognese

Ofen-Makkaroni-Auflauf

One-Pot-Nudelauflauf

Rigatoni al forno

Lasagne mal anders mit Parmesan-Panko-Kruste

Nudel-Schinken-Auflauf

Leberkäse-Spinat-Lasagne mit Spiegelei

Million-Dollar-Spaghetti-Auflauf

Ofentortellini

Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf

Ofenfrittata mit Spinat, Tomaten und Ricotta

Süßkartoffel-Auflauf

Rösti-Auflauf mit Spiegelei

Gnocchi-Auflauf

Hack-Pfannkuchen überbacken

Hackbällchen-Spinat-Auflauf

Rosenkohlaufauf mit Hackfleisch

Hähnchen-Champignon-Auflauf

Hot-Dog-Auflauf

Nacho-Auflauf
Nachos selbst gemacht
Pizza Chicken
Rosenkohl-Kassler-Auflauf
Rouladen-Auflauf
Tomaten-Mozzarella-Auflauf
Tomaten-Mascarpone-Nudelauf
Puten-Erbsen-Auflauf
Kartoffel-Lauch-Auflauf
Spargel-Kartoffel-Auflauf

Alphabetisches Verzeichnis

Abkürzungen und Rezeptinfos:

Bd. = Bund
EL = Esslöffel
TL = Teelöffel
g = Gramm
geh. = gehäuft
gem. = gemahlen
gestr. = gestrichen
getr. = getrocknet
ger. = gerieben
kl. = klein
TK = tiefgekühlt
fr. = frisch
tr. = trocken
Spr. = Spritzer
dkl. = dunkel
Wf. = Würfel
Stg. = Stange
festk. = festkochend

GOOD
FOOD
— IS —
GOOD
MOOD



One-Pot-Nudelauf [Seite 22](#)

BOLOGNESER GRATIN



4-6 Portionen



45 Minuten

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch

350 g Pasta nach Wahl

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

20 g Olivenöl

100 g Tomatenmark

650 g Wasser

1 EL Gemüsebrühpulver

200 g Sahne

30 g ger. Parmesan

1 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

1 TL Oregano, getr.

1 TL Paprikapulver, rosenscharf

1/2 TL Zucker

1 Prise Chiliflocken

1 EL Speisestärke, in etwas

Wasser angerührt

200 g ger. Gouda

außerdem:

Öl zum Anbraten

- 1.** Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten.
- 2.** Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit den ungekochten Nudeln in die vorbereitete Auflaufform geben und mischen.
- 3.** Zwiebelhälften und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.
- 4.** Olivenöl und Tomatenmark dazugeben, **3 Minuten / 120°C / Stufe 1** dünsten.
- 5.** Wasser, Gemüsebrühpulver, Sahne, Parmesan, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver, Zucker, Chiliflocken und angerührte Speisestärke dazugeben, **6 Minuten / 100°C / Stufe 2** kochen.
- 6.** Die Sauce über die Nudel-Hackmischung gießen und alles gut vermengen.
- 7.** Gouda darüberstreuen und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.



CANNELLONI MIT SPINAT



4 Portionen



60 Minuten

Zutaten:

3 getr. Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

30 g Olivenöl

400 g stückige Dosentomaten

250 g Kochsahne, 15 % Fett

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1 Prise Zucker

800 g TK-Blattspinat, aufgetaut

300 g französischer Kräuterfrischkäse, z.B. Bresso®

1 geh. TL Crème fraîche

1/2 TL Muskat, ger.

1/2 TL Oregano, getr.

1/2 TL Basilikum, getr.

100 g Pinienkerne

20 Cannelloni-Röhren, ungekocht

150 g ger. Gouda

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25 x 34 cm) fetten.
2. Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern. Die Reste mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Zwiebelhälften und Knoblauchzehen in den Mixtopf dazugeben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.
4. Olivenöl dazugeben, **3 Minuten / 120°C / Stufe 1** dünsten.
5. Dosentomaten, Sahne, Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben, **5 Minuten / 100°C / Stufe 1** kochen und umfüllen.
6. Aufgetauten und gut ausgedrückten Spinat, Frischkäse, Crème fraîche, Muskat, Oregano, Basilikum und Pinienkerne in den Mixtopf geben, **25 Sekunden / Stufe 4** mischen.
7. Spinatmasse in einen Spritzbeutel füllen und in die ungekochten Cannelloni spritzen.
8. Die Cannelloni in die vorbereitete Auflaufform füllen und mit der Tomaten-Sahnesauce übergießen, mit geriebenem Gouda bestreuen.
9. Auflaufform mit Alufolie abdecken und 15 Minuten backen. Folie abnehmen und weitere 15 Minuten goldbraun überbacken.