



## ROUGETTE Ofenkäse mit Nudeln und Basilikum-Pesto

Zutaten für 4 Personen:

### 2 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorten nach Wahl)

- 250 g Makkaroni
- 100 g Gemüsebrühe
- 50 g Milch
- 3 Kirschtomaten
- Je eine 1/2 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Bio-Limette
- 1 EL Panko (japanisches Paniermehl)
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 6 EL + 1 TL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Paprika putzen, waschen und würfeln. Limette heiß waschen und die Schale abreiben. Limette halbieren und auspressen. ROUGETTE Ofenkäse aushöhlen. Dabei rundherum einen Rand (ca. 1 cm breit) stehen lassen. Käseinneres würfeln.
2. Brühe und Milch in einem Topf aufkochen. Käsewürfel einrühren und schmelzen lassen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Käsesoße vom Herd nehmen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Nudeln und Paprikawürfel unter die Käsesoße heben. Nudelmischung in dem ausgehöhlten ROUGETTE Ofenkäse verteilen. Mit Panko bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.



3. Knoblauch schälen und hacken. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum waschen und trocken schütteln. Basilikumblättchen, Knoblauch, Sonnenblumenkerne, abgeriebene Limettenschale und 6 EL Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten darin andünsten. Nudeln im ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Tomaten und etwas Basilikum-Pesto garnieren. Übriges Pesto dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten