Nudelauflauf mit Gemüse und DŽIUGAS®



Zutaten

600 g	Farfalle-Nudeln
3	Paprika
3	Zucchini
3	Tomaten
3 Zehen	Knoblauch
ein wenig	Basilikum
1 TL	Petersilie
2 Stängel	Dill
1 Handvoll	Spinat
nach Belieben	Pastagewürz
2 TL	Adschika
300 g	Garnelen
1	Streichkäse ""Mildutė"
150 g	geriebener DŽIUGAS

Zubereitung

Die Nudeln garkochen. Paprikawürfel, gehackten Knoblauch und geschnittene Zucchini in einer Pfanne anbraten. Wenn das Gemüse weich ist, geben Sie aufgetaute Garnelen, gehackten Spinat, Petersilie, Dill und Gewürze hinzu und dünsten Sie alles. Einen großen Löffel geriebenen DŽIUGAS und einen Esslöffel Adschika dazugeben und umrühren.

Einen Teil der Nudeln in eine Backform geben, mit einer Schicht Gemüse überdecken und dann wieder mit einer Schicht Nudeln. Mit Adschika bestreichen, mit Tomatenscheiben garnieren und alles mit geriebenem DŽIUGAS bestreuen. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und leicht gebräunt ist. Guten Appetit!