

## Ζυμαρικά φούρνου με λαχανικά & τυριά σε 1 ταψί

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα

**Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

**Υλικά:**

1 ξερό λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

250 γρ. μανιτάρια, κομμένα στα τέσσερα

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο

250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση

½ μπρόκολο, κομμένο σε μικρά κομμάτια

1 κ.γλ. ξερή ρίγανη

1 κ.γλ. ξερό θυμάρι

**500 γρ. MISKO Κοφτό**

900-1000 ml ζωμός λαχανικών, καυτός ή νερό, καυτό

100 γρ. τυρί που λιώνει, της επιλογής μας

200 γρ. λευκό τυρί της επιλογής μας, θρυμματισμένο  
ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

- 1) Σε ένα τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να γυαλίσει. Βάζουμε τα μανιτάρια, το μπρόκολο και τα σοτάρουμε για ακόμη 6-8 λεπτά, αλατοπιπερώνουμε και τέλος προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά .
- 2) Σε ένα πυρίμαχο σκεύος βάζουμε όλα τα λαχανικά από το τηγάνι, τα ντοματίνια, τη ρίγανη το θυμάρι, το **MISKO Κοφτό** και ανακατεύουμε να αναμειχθούν. Περιχύνουμε με τον ζωμό, ανακατεύουμε και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο.
- 3) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 στις αντιστάσεις για 25-30 λεπτά.
- 4) Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του τριμμένου τυριού και το λευκό τυρί και ανακατεύουμε. πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί από πάνω να καλυφθεί ομοιόμορφα και ψήνουμε για ακόμη 15 λεπτά ή μέχρι να λιώσουν τελείως τα τυριά και να πάρει χρώμα.

- 5) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά .  
Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.