

Nudelauflauf mit Sauerkraut

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Spiralnudeln	g	250	375
Weißwein	ml	250	375
Sauerkraut (Dose)	g	500	750
Zwiebel	g	100	150
Putenbrustaufschnitt, geräuchert	g	200	300
Eigelb	St.	4	6
Sahnedickmilch 10%	g	350	500
weißer Pfeffer, Meersalz			
Butter	g	20	30
Petersilie gehackt	EL	2	3

VORBEREITEN:

1. Nudeln in Salzwasser al dente garen.
2. Sauerkraut 3 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und mit Weißwein übergießen.
3. Zwiebel in Halbringe schneiden und ohne Fett anrösten.

4. Putenbrust grob würfeln.
5. Backofen vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Nudeln mit gut auseinander gezupftem Sauerkraut den angerösteten Zwiebeln und den Putenbrustwürfeln mischen.
2. Eigelb und Sahnedickmilch gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Sauce unter die Nudelsauerkrautmischung heben.
3. Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und im Ofen garen.
4. Mit Petersilie überstreut anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		30