

Nudelauflauf Trennkost

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 2 Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Penne	g	250	375
Frühlingszwiebeln	Bund	3-4	4-6
Knoblauchzehen	St.	3-4	4-6
Getrocknete Tomaten gewürfelt	EL	4	6
Champignons (Egerlinge) braun	g	250	375
Öl	EL	4	6
Paprikaschoten gelb, grün, rot	St.	je 1	4½
Sahne	ml	300	450
Eigelb	St.	4	6
Butterkäse ¹ 60 % in Scheiben	g	300	

VORBEREITEN:

1. Penne in Wasser bissfest kochen.
2. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden (nur das helle Teil).
3. Knoblauchzehen klein schneiden.
4. getrocknete Tomaten würfeln und einweichen.
5. Paprikaschoten putzen und fein würfeln.
6. Champignons putzen und je nach Größe vierteln, achteln oder in Scheiben schneiden.

¹ ESROM (dän.) oder Castello Höhlenkäse 50% oder Raclette 60%

ZUBEREITUNG:

1. 2 EL. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Pilze darin anbraten. Pfeffern und salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. 2 EL. Öl in die Pfanne geben und die fein gewürfelten Paprikaschoten andünsten. Pfeffern und salzen.
3. Die Nudeln und das Frühlingszwiebel-Pilz-Gemisch hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten schmoren.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen!
5. 300 ml Sahne mit 300 ml Wasser, 4 Eigelb mit 4 TL Instant Gemüsebrühe verquirlen. Die Sauce mit Oregano und Cayennepfeffer kräftig abschmecken
6. Die Nudeln in eine Auflaufform geben und die Eier-Sahnesauce darüber gießen.
7. Käse in Streifen auf das Gratin legen und bei mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen.
8. Anrichten!

BEILAGEN / GETRÄNKE:

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		15-20