

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Nudelauflauf mit Lauch

Zutaten: 2-3 Stangen Lauch, 150 g. Speck oder Fleischwurst, etwas Olivenöl, 500 g. Nudeln, Butter für die Form, 200 g. Sahne, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Paprika und 150 g. geraspelter Käse.

Zubereitung: Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Den Speck oder die Fleischwurst würfeln. Etwas Öl erhitzen und den Speck oder die Fleischwurst darin anbraten. Später den Lauch dazugeben und mit dünsten. In der Zwischenzeit reichlich Wasser zum kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Nudeln und die Lauchmischung in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sahne und die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Eiersahne über die Nudel- Lauch - Mischung gießen, den geriebenen Käse darüber streuen und bei ca 220 Grad überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Ca. 25-30 Minuten.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)