

Rezept

Gratinierter Nudelauflauf

Ein Rezept von Gratinierter Nudelauflauf, am 29.03.2023

Zutaten

150 g kurze Nudeln (z. B. Spirelli)	Salz
3 EL Kürbiskerne	1 rote Zwiebel
1/2 ½ Hokkaido-Kürbis (ca. 400 g)	150 g Kirschtomaten
2 Zweige je 2 Zweige Rosmarin und Thymian	3 Eier
150 ml Milch	Pfeffer
50 g Ziegenhartkäse	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 701 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen.

2. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Kürbis waschen, entkernen, zuerst in Spalten, dann in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Kräuter waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen.

3. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenhartkäse fein reiben.

4. Nudeln, Kürbiskerne, Zwiebel, Kürbiswürfel, Tomaten und Kräuter in einer gefetteten Auflaufform gut vermengen. Eiermilch gleichmäßig darübergießen. Alles mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, bis der Käse goldbraun gratiniert ist.