

Rezept

# Grüner Nudelauflauf

Ein Rezept von Grüner Nudelauflauf, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> grüne Tagliatelle (Bandnudeln)	Salz
<b>400 g</b> grüner Spargel	<b>2</b> Kohlrabi (ca. 450 g)
<b>3 EL</b> Butter	<b>3</b> Schalotten
<b>125 g</b> Sahne	<b>400 g</b> Frischkäse (Rahmstufe)
Pfeffer	<b>1 Bund</b> Frühlingskräuter
<b>50 g</b> Greyerzer Käse	<b>30 g</b> Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen Spargel waschen, das untere Drittel dünn schälen, holzige Enden abschneiden. Die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi schälen und in 4 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden. Beides in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. garen. In ein Sieb gießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen.
2. Ofen auf 190° vorheizen, Form mit 1 EL Butter fetten. Die Schalotten schälen und würfeln. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. Sahne zugießen und offen 5 Min. kochen lassen. Frischkäse einrühren, salzen, pfeffern und offen bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln, hacken. Mit der Sauce pürieren. Beide Käse fein reiben, mischen. Nudeln und Gemüse in der Form mischen. Mit der Sauce übergießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 170°) in ca. 25 Min. goldgelb backen.