

Rezept

Nudelauflauf mit Gemüse

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Gemüse, am 01.06.2023

Zutaten

250 g Hörnchennudeln	300 g Zucchini
200 g Champignons	40 g Butter
300 g TK-Erbsen	100 g Gouda, frisch gerieben
1/4 l Milch	4 Eier
Muskatnuss, frisch gerieben	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

2. Zucchini und Pilze putzen und würfeln. Die Form mit etwas Butter ausstreichen, abwechselnd Nudeln, Zucchini, Champignons und Erbsen einschichten, mit Nudeln abschließen.

3. Käse, Milch und Eier verquirlen. Pikant mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen und über den Auflauf gießen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 40 Min. backen.

4. Den Deckel abnehmen. Offen noch 10 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.