

Rezept

Nudelauflauf mit Schweinefleisch

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Schweinefleisch, am 29.05.2023

Zutaten

250 g grüne Fettuccine	Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln	500 g Schweineschnitzel
2 EL Öl (+ 1 TL für die Form)	Pfeffer
3 Eier	200 g Sahne
150 g Bergkäse	frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Fettuccine in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in schmale Ringe schneiden. Die Schweineschnitzel kalt abspülen, trockentupfen und in fingerdicke Streifen schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise rundherum 5 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln im verbliebenen Bratfett andünsten.
4. In einer großen Schüssel die Eier mit der Sahne und der Hälfte des geriebenen Käses verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln, Fleischstreifen und Frühlingszwiebeln untermischen, nochmals abschmecken.
5. Eine Auflaufform einfetten, die Mischung hineinfüllen. Den restlichen Käse darüber streuen. Den Auflauf im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. überbacken.