

Rezept

Nudelaufauf mit Tomaten und Pilzen

Ein Rezept von Nudelaufauf mit Tomaten und Pilzen, am 30.05.2023

Zutaten

200 g kurze Nudeln (z. B. Penne oder Fusilli)	Salz
400 g Tomaten	250 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 Eier	200 g Sahne
75 g frisch geriebener Parmesan oder Emmentaler	Pfeffer
1 EL Butter	Basilikumblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente kochen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben, von den Stielenden befreien und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem saftigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Die Nudeln mit Tomaten, Pilzen, Zwiebelringen und Knoblauch mischen. Die Eier mit der Sahne und dem Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Nudelmasse heben und in eine feuerfeste Form verteilen.

4. Den Nudelaufauf mit der Butter in kleinen Flöckchen belegen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.