

## Rezept

# Schneller italienischer Nudelauflauf

Ein Rezept von Schneller italienischer Nudelauflauf, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	kurze Nudeln (z. B. Fusilli, Penne)	Salz
<b>1 EL</b>	Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>250 ml</b>	Milch	<b>200 g</b> Sahne
<b>3</b>	Eier	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1 kg</b>	TK-Pfannengemüse italienisch	<b>250 g</b> Kirschtomaten
<b>50 g</b>	TK-Kräuter italienisch	<b>150 g</b> geriebener italienischer Hartkäse
	Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Milch und Sahne dazugießen, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, etwas abkühlen lassen. Eier einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Gleichzeitig in einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, das TK-Pfannengemüse hineingeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3 - 4 Min. braten. Kirschtomaten waschen und halbieren, mit den TK-Kräutern unter das Gemüse mischen. Vom Herd nehmen, die Nudeln unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine große Auflaufform (ca. 35 × 25 cm, oder zwei kleinere) einfetten, die Hälfte der Mischung einschichten, mit 75 g Käse bestreuen. Die restlichen Gemüsenundern daraufgeben. Die Béchamelsauce darübergießen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. überbacken.