

Nudelaufbau

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

375 g Nudeln
225 g Möhren
150 g Lauch
200 g Champignons
Öl für die Pfanne und
zum Fetten der Form
200 g Saure Sahne
75,0 g Sahne
Salz & Pfeffer
frische oder
getrocknete Kräuter
nach belieben (z.B.
Gute-Laune-Mischun
g von Sonnentor)
100 g Käse

(Angaben für 3 Personen)



Aufläufe sind einfach praktisch. Denn während sie im Ofen backen, hat man Zeit, um die Küche aufzuräumen, den Tisch zu decken, Zeitung zu lesen ...

Nudelaufbau ist ein Klassiker unter den Ofengerichten. Hier ist eine Variante mit Gemüse, das auch im Herbst und Winter regional erhältlich ist.

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Möhren schälen und in Schieben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in etwa 0,5 cm breite Ringe schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Möhren anbraten und bissfest garen, Champignons kurz vor Ende der Garzeit ebenfalls hinzugeben. Die Saure Sahne und Sahne unter das Gemüse rühren, die Nudeln abgießen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Eine Auflaufform fetten und die Nudel-Gemüsemischung hineinfüllen. Den Käse reiben und obenauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° eine 15 bis 20 Minuten backen.