



Nudelaufbau a la Casa

Zutaten:

500 g Nudeln
100 g Aufschnitt (Kochschinken, Salami o.ä)
200 g Pilze (Frisch oder aus dem Glas)
200 g Creme fraiche
200 ml Sahne
Italienische Kräuter
2 Eßl. Tomatenmark
3 Eier
2 Eßl. Semmelbrösel
ggf. 50 g frischen Parmesan

Zubereitung:

Nudel kochen, Creme fraiche mit Tomatenmark mischen und unter die Nudel ziehen.
In eine gefettete Auflaufform eine Schicht Nudel füllen, darauf die Pilze geben, eine Schicht Nudel, darauf den Aufschnitt, den Abschluss macht eine Lage Nudeln.
Als Soße die Sahne mit den Kräutern und den drei Eiern mit dem Mixer vermengen und über den Auflauf geben.
Mit Semmelbrösel bestreuen.
Die Auflaufform mit Alufolie abdecken.
30 Min. bei 180 C° Umluft in den Ofen schieben, danach die Folie abnehmen und weitere 15 Min. im Ofen backen.
Nach Belieben noch mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit.