



Ruck-Zuck-Nudelauflauf

Zutaten:

- 300 g Nudeln
 - 1 Pck TK-Buttergemüse mit Kräuterbutter
 - 150 g Käsekabanos, alternativ Schinkenwürfel, Speckwürfel, Salami etc....
 - 1-2 frische Tomaten
 - 1 Kugel Mozzarella
 - 100 g Käse
- **Für die Soße**
 - 2-3 Eier
 - 350 ml Milch
 - 150 ml Sahne
 - Gemüsebrühpulver
 - Salz
 - Pfeffer



Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsangabe kochen, abtropfen lassen und in die große Ofenhexe geben
- Buttergemüse auf die Nudeln geben, dabei den Kräuterbutter etwas zerkleinern und auch verteilen
- Käsekabanos oder eine der Alternativen zugeben und alles gut vermischen.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen. (Das verhindert das austrocknen.)
- **Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze den Rost wie immer im unteren Drittel**
- Den Mozzarella und den Käse mit der groben Reibe über die Nudeln reiben.
- Alle Zutaten für die Soße in die kleine Nixe geben und mit dem Schneebesen gut vermischen. (Dabei darf die Soße ruhig recht würzig sein – die Nudeln ziehen noch ungemein Geschmack.) Dann über die Zutaten in der Ofenhexe gießen.
- Auf 180 °C für ca. 30 Minuten backen (je nach Bräunungswunsch)
- **TIPPS**
 - Selbstverständlich auch vegetarisch möglich
 - Das Gemüse ist auch beliebig austauschbar
 - Mit einem grünen Salat ein leckeres Essen für 3 gute Esser

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>