



# Nudelauflauf - Grundrezept

## Zutaten:

- 500 g Nudeln ungekocht
- 300 g Schinken/Speck/Wurst
- 200 g Gemüse, TK
- 200 g Käse
- 1 Kugel Mozzarella

## für die Soße

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- Pfeffer, Salz
- 1 TL Zucker
- Zitronensaft
- 200 ml Milch od. vegane Alternative
- 200 ml Sahne oder Schmand
- 150 g Frischkäse / Brunch
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3-4 EL Speisestärke
- nach Belieben Muskat, Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch



## Zubereitung:

- **Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Nudeln in die große Ofenhexe geben, Wursteinlage klein würfeln. Zusammen mit dem TK-Gemüse zu den Nudeln geben und gut vermischen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, mit Öl etwas andünsten im TM: 2 Min/120°C/Stufe 1 andünsten.
- Restliche Soßen-Zutaten zugeben, aufkochen und etwas eindicken lassen im TM ca. 7 Min/100°C/Stufe 3
- Soße über die Nudeln gießen, den Käse mit der Reibe direkt darüber reiben. Mozzarella zerrupfen und ebenfalls auf den Nudeln verteilen.
- im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten überbacken
- **TIPPS**
- Je nachdem welchen Frischkäse ihr verwendet müsst ihr mehr oder weniger gut würzen. Beim Brunch Tomate/Chili z. B. sehr viel weniger als bei einem Frischkäse natur. Allerdings bedenkt, dass die Nudeln noch sehr viel Salz und Gewürz schlucken. Daher sollte die Soße an sich schon recht gut gewürzt sein.

## Kontakt Daten:

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

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

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