

Nudel-Champignon-Auflauf

Für vier Personen:

500 g	Nudeln (Hartweizengrieß)
1	Zwiebel
200 g	gek. Schinken
500 g	tiefgefrorene Champignons (mit frischen geht's natürlich auch)
200 g	geriebenen Emmentaler
2	Eier
100 ml	saure Sahne
1 EL	Gemüsebrühe (Pulver)
	Salz, Pfeffer, Curry, Paprika

Nudeln zwei Minuten weniger wie angegeben kochen, abtropfen lassen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas Fett leicht anbräunen. Schinken klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Gefrorene Champignon hinzugeben. Sobald die Champignons aufgetaut sind und Flüssigkeit gezogen haben, Gemüsebrühe hinzugeben und kurz aufkochen. Eier aufschlagen, mit saurer Sahne und Gewürzen verrühren. Nudeln in die Auflaufform geben, die Pfanne darüber schütten und alles gut vermengen. Nun die Eier-Sahne-Gewürz-Mischung darüber geben und untermischen. Zum Schluss Emmentaler darauf verteilen.

Bei 180° - 200° Grad (Umluft) 25 Min. im Backofen auf die zweiten Schiene von unten überbacken bis der Käse leicht bräunlich wird.

Beilage:

grüner Salat

Guten Appetit