

Nudelauf mit Gemüse Pfadi Eibu von Tim Löhner

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Streuwürze, Salz, Muskatnuss, Thymian, Pfeffer

700 g Rüebli	Schälen, fein schneiden
500 g Lauch	Waschen, rüsten, fein schneiden
500 g Broccoli	waschen, rüsten, schneiden
2.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
5.0 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen, Gemüse dünsten
700 g Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
2.5 EL Öl	zu Teigwaren geben
7.5 Stück Eier	
5.0 dl Kaffeerahm	
2.5 dl Milch	
2.5 TL Salz	
125 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln, dem Gemüse und dem Schinken mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
3.0 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
125 g Reibkäse	Über Gratin geben

25-30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.