

Nudelauflauf

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 30 Minuten
 - Backofen: 40-50 Minuten
- Preis: < 10€

Zutaten

- 400g Nudeln nach Wahl (z.B. Spirelli)
- 200g Schlagsahne
- 400ml Milch
- 500ml Wasser
- 200g Schmelzkäse
- 120g Scheibenkäse nach Wahl (Emmentaler oder Gouda)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Öl (Sonnenblumenöl)
- 1 Schinkenwurst
- 4 1/2 Teelöffel Gemüsebrühe (oder ein Brühwürfel)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Backofen auf **200°C** **Ober- und Unterhitze** (keine Umluft!) vorheizen
- **400g** Nudeln in eine Auflaufform geben
- 1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel zerkleinern, diese zusammen mit einem Esslöffel Öl in einen großen Topf geben
- Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Minuten anbraten
- Parallel die Schinkenwurst in kleine Würfel schneiden und über den ungekochten Nudeln verteilen
- **500ml** Wasser mit **4 1/2 Teelöffeln** Gemüsebrühe vermischen und in den Topf geben
- **200g** Schlagsahne und **400ml** Milch in den Topf geben
- mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben im Topf würzen
- Fünf Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen
- **200g** Schmelzkäse dazugeben und vollständig auflösen
- abschließend die fertige Sauce über die Nudeln gießen und gleichmäßig verteilen
- mit Käse bestreuen / den Käse drauf legen
- ohne Deckel **40-50 Minuten** in den Ofen (dabei nach 30 Minuten einmal reinschauen)

Ergebnis





Revision #7

Created 25 June 2018 12:37:46 by Bent Haase

Updated 25 June 2018 15:16:33 by Bent Haase