Italienische Rezepte

Nudelauflauf Reiche Art

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Auflauf, Italien, Nudeln

---

100 g		Spaghetti
100 g		Grüne Bandnudeln
150 g		Gefüllte Teigtaschen
		Salz
150 g		Gekochten Schinken
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
80 g		Butter
150 g		Champignons
300 g		Tk - Erbsen und Möhren
150 ml		Heiße Fleischbrühe
		Pfeffer: Frisch gemahlen
		Paprika Edelsüß
1		Bd. Gemischte Kräuter
2	große	Fleischtomaten
80 g		Geriebener Emmentaler
40 g		Geriebener Parmesan
4		Eier
250 ml		Sahne
		Geriebene Muskatnuss

Alle Nudeln in gesalzenen Wasser jeweils nur knapp "all dente" kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Schinken und geschälte Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch schälen und zerdrücken oder ebenfalls würfeln. Etwa die Hälfte der Butter erhitzen und Schinken samt Zwiebelwürfel darin bei sanfter Hitze glasig braten. Den Knoblauch zusammen mit den geputzten und blättrig geschnittenen Pilzen zufügen und das unaufgetaute Gemüse darunter mischen.

Mit der heißen Fleischbrühe begießen, und alles kurz aufkochen lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer, und Paprika würzen. Die Kräuter abspülen, trocken schwenken und fein hacken. Unter die Gemüsemischung heben und alles vom Herd nehmen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und grob würfeln.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten und abwechselnd Nudeln, Gemüsemischung, Tomaten und etwas von beiden Käsesorten hineinschichten. Die Eier mit der Sahne sehr schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Auflauf gießen und diesen mit der restlichen, in Flöckchen geteilten, Butter bestreuen. Im 180-200 Grad heißen Ofen 30-35 Minuten backen.