

Nudeln Rezepte

Nudelaufbau Mit Gemüse Und Lachsschinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Auflauf, Gemüse, Kräuter, Pilze, Teigware

350 g	Eierteigwaren	2	Essl. Schmant
500 g	Broccoli	3	Eigelbe
300 g	Egerlinge (braune - Champignons)	2	Essl. Schnittlauchröllchen
3	Frühlingszwiebeln	4	Thymianzweige
1	Knoblauchzehe	300 g	Lachsschinken
4	Strauchtomaten		Salz
2	Essl. Rapskernöl		Pfeffer
1/4	Liter Sahne		Muskat

Vorbereitung:

Eierteigwaren in leichtem Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Broccoli putzen, Röschen zerteilen, waschen, Strunk abschneiden, kurz blanchieren. Egerlinge putzen, mit Krepp abreiben, in Scheibchen schneiden. Knoblauch schälen, grob hacken. Tomaten oben kreuzweise einschneiden, unten ausstechen, kurz ins heiße Wasser geben bis die Haut wellt, abschrecken, abziehen, halbieren, Kernhaus entfernen, in Spalten zerteilen. Lachsschinken je Scheibe zur kleinen Rosette formen.

Zubereitung:

Öl erhitzen, Egerlinge darin kurz anbraten. Eierteigwaren, Broccoli, Egerlinge, Frühlingszwiebeln, Tomatenfilets, Knoblauch und Schnittlauch gut vermengen. Sahne, Schmant und Eigelb kräftig verrühren, gerebelten Thymian zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles in eine oder zwei Auflaufformen geben und mit der Ei-Sahnemasse übergießen und die Lachsschinkenrosetten dazwischen setzen. Im Backofen bei circa 160 Grad Celsius zwölf bis 15 Minuten backen.

Anrichten: Auflauf auf Tellern verteilen und mit Thymianzweigen garnieren.