

Nudelaufbau mit Mozzarella und Tomaten



Zutaten für 4 Personen:

400 g Bandnudeln (z. B. Pappardelle)
Salz, Pfeffer
Fett für die Form
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
120 g Bergkäse
125 g Mozzarella
200 ml Milch
4 Eier
200 g Kirschtomaten
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Nudeln in 3–4 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen. Auflaufform fetten. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller).

2

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Bergkäse reiben, Mozzarella würfeln. Milch und Eier verquirlen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln, Knoblauch und 2/3 Käse -unterrühren. Tomaten waschen und halbieren.

3

Nudeln abgießen, kalt abschrecken und in die Auflaufform -geben. Eier-Milch-Mischung dar-über-gießen. Die Tomaten darauf verteilen. Mit Rest Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Auflauf herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.