



einfach
lecker

Zum Nachkochen

Italienischer Nudelauf
mit Champignons und Mozzarella

Italienischer Nudelauflauf

mit Champignons und Mozzarella

Zutaten

(für vier Portionen)

400 g Bandnudeln, 400 g Broccoli, 300 g Champignons, 300 g Tomatenwürfel, 150 g Mozzarella, 300 ml fettarme Milch, 2 Eier, 40 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum

Zubereitung

Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Broccoli in kochendem Salzwasser ebenfalls bissfest garen. Champignons in Scheiben schneiden und mit Tomatenwürfeln kurz in etwas Öl anbraten. Danach etwas Öl in eine feuerfeste Auflaufform geben und die Nudeln mit dem Gemüse mischen und hineingeben. Eier und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum fein schneiden, hinzufügen und das Eier-Milchgemisch über die Nudeln verteilen.

Im heißen Backofen bei 180° C für 20 Minuten garen lassen, Mozzarella darauf verteilen und weitere 10 Minuten goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Nährwerte pro Portion: Kcal: 743 / KJ: 3071, Eiweiß: 35 g, Fett: 26 g, Kohlenhydrate: 92 g, Ballaststoffe: 12 g

