



Brokkoli-Nudel-Auflauf

Zutaten

- 1 Brokkoli
- 800 g Nudeln
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g saure Sahne
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Geriebener Käse
- Feta
- Walnüsse

Zubereitung

1. Nudeln kurz vorkochen. Brokkoli Röschen in Salzwasser wenige Minuten vorgaren.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten.
3. Crème fraîche in eine Schale geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln in feine Streifen schneiden und ebenfalls salzen. Backofen auf 250 Grad vorheizen.
4. Nudeln in die Auflaufform geben und mit Zwiebel/Knoblauch Mischung sowie Brokkoli bedecken.
5. Eier, saure-Sahne, Milch und etwas Nudelwasser verquirlen. Außerdem mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze über den Auflauf geben. Im Anschluss mit Reibekäse und Feta bestreuen. Den Auflauf für ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.
6. Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten und über den fertigen Auflauf geben. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE

