

Schatzi-Auflauf*



Spiral Nudeln ungekocht, bodendeckend in eine
Auflaufform füllen. Aus
250g Kräuterquark mit
100ml Milch vermengen, auf die Nudeln geben.
5 Eier vorsichtig, ohne die Eigelbe zu zerstören auf das Gemisch geben.
300g Emmentaler reiben, etwas davon unter
eine Handvoll Nudeln auf den Auflauf geben, aus
250g Sahne
2 EL Stärkemehl
4 EL Paprika † und
Paprikapulver vermengen und über den Auflauf geben. Mit soviel
Milch oder
H₂O auffüllen, bis alles bedeckt ist. Den restlichen
geriebenen Käse darübergeben, mit
Muskat würzen.
Backen: 30 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)
Beilage: kräftiger Rotwein

Tipp:

- ★ Wein, der zu dem Auflauf getrunken werden soll, kann auch statt H₂O oder Milch zum Auffüllen verwendet werden.
- ★ Prost!

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Für meine beiden Lieblingsvegetarier Bettina und Dea.

†*Paprika*: Entweder frisch und kleingeschnitten, oder getrocknet in Stückchen.