

Nudelauflauf

Zutaten:

500 g Vollkornnudeln (oder auch „normale“ Nudeln)
100 g geriebener Käse
250 g saure Sahne
4 Eier
8 - 10 frische Tomaten
100 g Emmentaler Käse (Scheiben)
Pfeffer, Oregano, Rosmarin, Petersilie
Butterflöckchen

Zubereitung:

- Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- In eine gefettete Auflaufform die Hälfte der Nudeln geben.
- Eine Hälfte der Tomaten auf die Nudeln geben.
- Mit 50 g geriebenem Käse bestreuen.
- Die andere Hälfte der Nudeln darauf geben.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Eier mit der Sahne verquirlen und über die Nudeln geben.
- Dann die restlichen Tomaten auf den Auflauf verteilen.
- Mit Pfeffer, Oregano, Rosmarin und etwas Petersilie bestreuen.
- Den Emmentaler Käse in Streifen schneiden.
- Käse gitterartig über die Tomaten legen.
- Die Butterflöckchen oben aufsetzen.
- Bei 200° C etwa 30 - 35 Minuten überbacken.