Zucchiniauflauf mit Bandnudeln

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Bandnudel-Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

» 400g Bandnudeln
» Salz & Pfeffer
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 300g Ricotta
» 300ml Schlagsahne
» 300ml Milch
» 4 Ei(er)
» 150g Hartkäse
» 700g Zucchini
» 3 EL Pesto
» Basilikum

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Für den Guss Knoblauch abziehen, sehr fein hacken. Ricotta mit Sahne, Milch, Eiern, geriebenem Käse und Knoblauch verrühren. Kräftig salzen und pfeffern.

2. Eine große Auflaufform fetten. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen. Die Zucchini abbrausen, putzen und mit einem Messer längs in dünne Scheiben schneiden. Diese gleichmäßig mit dem Pesto bestreichen.

3. Die Zucchinischeiben mit den Nudeln in die vorbereitete Auflaufform schichten. Die Eiersahne gleichmäßig darübergießen und anschließend den Zucchini-Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 45min überbacken.

4. Inzwischen das Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen. Den Auflauf herausnehmen und mit den Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 680kcal/E31g/F38g/KH53g pro Portion

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2258

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke