

# Zucchini-auflauf 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 abrausen, 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 abrausen 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