Nudelauflauf mit Kasseler

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 1 Dose Sauerkraut
» 2 Zwiebel(n)
» 250g Kasseler
» 2 EL Öl
» 350g Penne
» 300ml Schlagsahne
» 2 Pk. Fix für Nudel-Schinken-Gratin
» 100g Emmentaler
» 400g Tomate(n)
» 3 EL Weißwein-Essig
» Salz & Pfeffer
» Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen, eine würfeln, die zweite in dünne Ringe schneiden. Kasseler abbrausen, trockentupfen, in kleine Würfel teilen.

2. 1EL Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kasseler dazugeben und mit anbraten. Anschließend das Sauerkraut hinzufügen und alles ca. 5min dünsten.

3. Die Hälfte der ungegarten Nudeln in der Form verteilen, mit der Sauerkraut-Kasseler-Mischung bedecken und die übrigen Nudeln darauf geben.

4. 800ml Wasser mit Sahne in einem Topf erwärmen, das Fix für Nudel-Schinken-Gratin einrühren, 1min kochen lassen. Über das Gratin gießen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen ca. 30min backen.

5. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben teilen. Mit Einer Soße aus Essig, 1EL Öl, Salz, Pfeffer beträufeln. Mit Schnittlauch, Zwiebelringen bestreuen. Mit Auflauf anrichten.

Nährwerte: 840kcal/E33g/F45g/KH73g pro Portion

angelegt am: 22.03.2004 Rezept-Nr: 1000

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