Nudel-Gemüse-Auflauf mit Steinpilzen

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 8 getr. Steinpilze
» 75ml Madeira
» 1 Zwiebel(n)
» 5 Möhre(n)
» 1 Stange Porree
» 400g Champignons
» 50g Frühstücksspeck
» 1 EL Butter/Margarine
» 100ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 350g Bandnudeln
» 250g Crème fraîche
» 100ml Milch
» 3 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Steinpilze in Madeira einweichen. Die Zwiebel abziehen. Das Gemüse waschen und putzen. Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons säubern, in Scheiben, Porree, Zwiebel in Ringe, Speck in schmale Streifen schneiden. Steinpilze abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen, und feinhacken.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, gehackte Steinpilze und Speck darin anrösten, Champignons zufügen, kurz mitbraten. Die Möhren dazugeben, mitdünsten, mit Brühe und Madeira-Pilz-Fond ablöschen. Flüssigkeit bei großer Hitze einkochen lassen. Porree unterheben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Nudeln nach Anweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Gemüse vorsichtig mischen.

4. Alles in eine gefettete Gratinform geben. Crème fraîche mit Milch und Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Crème über die Nudel-Mischung geben. Alles im Ofen etwa 35min überbacken.

Nährwerte: 650kcal/E30g/F27g/KH64g pro Portion

angelegt am: 27.01.2007 Rezept-Nr: 2187

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