

Nudel-Wurst-Auflauf knusprig

Zutaten:

250g Fleischwurst
200 g Pilze aus Dose oder Glas
200 g Mais aus der Dose
100 g Eiernudeln
75 g mittelalter Gouda
100ml Milch
2 Eier
1 Bund Petersilie
1 Packung Tomatensoße (für 1/8 l)
Fett für die Form
geriebene Muskatnuß
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bißfest garen.

Wurst enthäuten in Scheiben schneiden, jede Scheibe halbieren. Pilze abtropfen lassen, ebenfalls halbieren Petersilie waschen und hacken. Nudeln und Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit Wurst, Pilzen und Petersilie mischen. In eine gefettete feuerfeste Form geben. Milch und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die eingeschichteten Zutaten gießen.

Alles im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Gasherd: Stufe 3) 15 – 20 Minuten backen, bis die Eiermilch gestockt ist. ¼ l Wasser aufkochen. Soßenpulver unter Rühren einstreuen. Kurz aufkochen lassen. Über die Nudeln verteilen. Käse grob raspeln, auf die Tomatensoße streuen. Auflauf weitere 10 Minuten goldbraun überbacken.

Druck-Version

