

Vegetarische Rezepte

Nudelauflauf De Luxe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Nudeln, Pilze, Vegetarisch

1 Pack.	Steinpilze, getrocknet (ca. - 20g) Oder	2 Essl.	Etwas Zitronensaft Butter oder Margarine
200 g	Steinpilze, frisch	1	Zwiebel, fein gehackt
1 Pack.	Morcheln, getrocknet (ca. - 20g) Oder	1 Bund	Petersilie, fein gehackt
200 g	Morcheln, frisch Oder		Salz Streuwürze Pfeffer aus der Mühle Wenig Thymian
200 g	Eierschwämmchen, frisch - (oder eine Dose)	250 g	Nudeln (evtl. mehr)
300 g	Champignons, frisch	2 Liter	Wasser
		2 Teel.	Salz
		1 Essl.	Öl
		GUSS	
3	Eier	1	Msp. Muskat
200 ml	Rahm oder Kaffeerahm		Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Milch	100 g	Sprinz, gerieben
1 Teel.	Salz		Butter-/Plantaflöckli

Pilze und Nudeln: Die getrockneten Pilze nach Vorschrift einweichen, dann gut ausdrücken und klein schneiden. Die Champignons putzen, vierteln und mit dem Zitronensaft mischen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Petersilie andämpfen. Danach die Pilze begeben, mit Salz, Streuwürze, Pfeffer und wenig Thymian würzen. Bei guter Hitze 10-15 Minuten dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Nudeln in im siedenden Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.

Guss: Alle Zutaten mit der Hälfte des Sprinz (50g) gut verrühren, mit den Nudeln und den Pilzen mischen, in eine gefettete Auflaufform geben. Die zweite Hälfte Sprinz darüber verteilen und Planta-/ Butterflöckli darüber geben. **BACKEN:** 25-30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, **Wie servieren?** Zu diesem Auflauf für Pilzfans passt ein gemischter Salat.