Nudelauflauf mal etwas anders

Nudelaufläufe gehören zu den beliebtesten Gerichten überhaupt. Wer seinen Nudelauflauf mal etwas anders zubereiten möchte, sollte dieses Rezept hier einmal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Tagliatelle
1 Stk.	Aubergine
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Paprika (gelben)
2 EL	Olivenöl
250 ml	Schlagobers
80 g	Parmesan (geriebenen)
1 EL	Butter (für die Form)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Basilikum

Zubereitung

1. Um den Nudelauflauf mal etwas anders zuzubereiten zunächst Zucchini und Aubergine waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, entkernen und in schmale Streifen schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine und Zucchini darin kurz anbraten. Mit etwas Salz

würzen und vom Herd nehmen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Parmesan reiben.

3. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit eine große oder mehrere kleine Auflaufformen mit Butter einfetten.

4. Knoblauch schälen und halbieren. Die eingefetteten Förmchen mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Hälfte des Parmesan mit Ei und Schlagobers verrühren. Kräftig salzen und pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

5. Die Hälfte der Parmesan-Sahne in die Förmchen füllen. Gemüse mit den Nudeln vermengen und in die Förmchen verteilen. Die übrige Parmesan-Sauce darüber gießen und mit dem Rest Parmesan bestreuen.

6. Den Auflauf ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Währenddessen Basilikumblättchen abzupfen, waschen und trocken tupfen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Tipp

Der Nudelauflauf kann jedes mal etwas anders schmecken, wenn man mit den Gemüsesorten nach Herzenslust experimentiert und z.B. mal Tomaten oder Pilze hinzufügt.