

# Nudelauflauf mit Kürbis

Ein einfaches Gericht aus der Herbstküche: Der Nudelauflauf mit Kürbis bekommt durch die Zugabe von Walnüssen eine besondere Note.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

300 g	<a href="#">Nudeln</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
150 ml	Vollmilch
150 g	<a href="#">Käse</a> ((Fontina) gerieben)
450 g	<a href="#">Kürbisse</a>
1 EL	Salbei
100 g	Semmelbrösel
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
50 g	Walnüsse (gehackte)
1 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für den Nudelauflauf mit Kürbis den Backofen auf 175°C vorheizen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl, Salz und Pfeffer einrühren. Mit Schlag und Milch auffüllen und so lange rühren, bis eine schöne sämige Sauce entsteht.

3. Käse (Fontina) und Parmesan reiben. Fontina zusammen mit dem Kürbis und Salbei in die Sauce geben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den Nudeln vermengen und alles in eine Auflaufform füllen.
4. Walnüsse hacken und mit Semmelbröseln und Parmesan mischen. Mit Olivenöl vermengen und auf dem Auflauf verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

## Tipp

Zum Nudelauf mit Kürbis schmeckt ein gemischter Salat.