

# Nudelaufbau mit Mozzarella

Der Nudelaufbau mit Mozzarella ist ein beliebtes Gericht das Ruck Zuck auf den Küchentisch gezaubert ist. Ein einfaches und schnelles Rezept für Käse Liebhaber.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Penne, Makkaroni, Hörnchen o.ä.)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Sauerrahm
125 g	<a href="#">Mozzarella</a>
50 g	Emmentaler
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
0.5 Bündel	Schnittlauch
0.5 Bündel	Petersilie
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Nudelaufbau mit Mozzarella** zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest laut Packungsanleitung kochen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und mit dem Sauerrahm gut verrühren. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, den Emmentaler reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
3. Eine Auflauf Form mit Butter ausstreichen, die gekochten und abgetropften Nudeln in die Form geben und das Käse-Ei Gemisch darüber verteilen. Circa 30 Minuten im Backofen

backen bis sich die Oberfläche goldgelb verfärbt.

4. Den Nudelaufauf auf Teller servieren und mit den fein gehackten frischen Kräutern bestreuen.

## **Tipp**