# Nudelauflauf mit Mozzarella

Der Nudelauflauf 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 | Nudeln (Penne, Makkaroni, Hörnchen o.ä.) |
| 1 Prise | Salz |
| 3 Stk. | Eier |
| 150 g | Sauerrahm |
| 125 g | Mozzarella |
| 50 g | Emmentaler |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 0.5 Bündel | Schnittlauch |
| 0.5 Bündel | Petersilie |
| | Butter (für die Form) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Für den **Nudelauflauf 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 mir 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. Zirka 30 Minuten im Backofen

backen bis sich die Oberfläche goldgelb verfärbt.

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

## Tipp