Thunfisch-Auflauf

Der schnelle Thunfisch-Auflauf mit Nudeln ist im Nu gebacken und mit einer Salat-Beilage ein köstliches Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Nudeln (Spiralnudeln, Penne, Hörnchen, etc.)
	Salz
2 Dosen	Thunfisch (in Öl je 195 g)
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Dose	Erbsen (ca. 270 g, frisch o.TK aufgetaut)
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Ei
	Salz und Pfeffer
200 g	Käse (gerieben)
	Butter (für die Auflaufform)

Zubereitung

1. Für den schnellen **Thunfisch-Auflauf** die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente garen. Danach abgießen und abtropfen lasen. Das Öl vom Thunfisch abgießen, mit einer Gabel grob zerpflücken und mit Zitronensaft beträufeln. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Den Backofen rechtzeitig auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt die Nudeln mit dem Thunfisch und Erbsen vermischen und in die Auflaufform geben. Das Ei mit Schlagobers verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das verquirlte Ei über die Nudeln gießen und mit geriebenen Käse bestreuen. Den Thunfisch-Auflauf im vorgeheizten Ofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp