

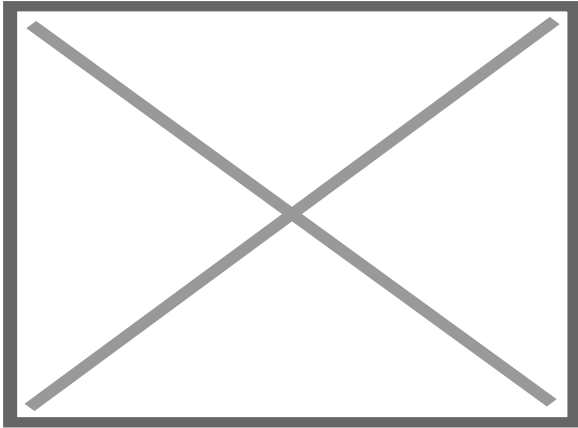
Blumenkohl-Nudel-Auflauf

Description

1½ Blumenkohl (500 g)
Salz
Pfeffer
Muskat
300 g Spiralnudeln
1 kleines Bund glatte Petersilie
200 g Mozzarella
2 EL Butter
2 EL Mehl
1½ l Milch
1 Ei (Gr. M)
3 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen. In 2-3 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) 12-15 Minuten garen. Spiralnudeln nach Packungsanweisung **mitgaren**. **2. Petersilie** waschen und hacken. Mozzarella ebenfalls hacken. Butter erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Milch einrühren, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Petersilie und Hälfte Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat **würzen**. **3. Nudeln** und Kohl abgießen, mit der Soße mischen, Ei **unterrühren**. **4. In** eine Auflaufform füllen, mit Rest Käse und Semmelbröseln bestreuen. Unterm Backofengrill ca. 10 Minuten überbacken.



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Juni 12, 2019

Author

jeanny

default watermark