



Champignons-Speck-Auflauf

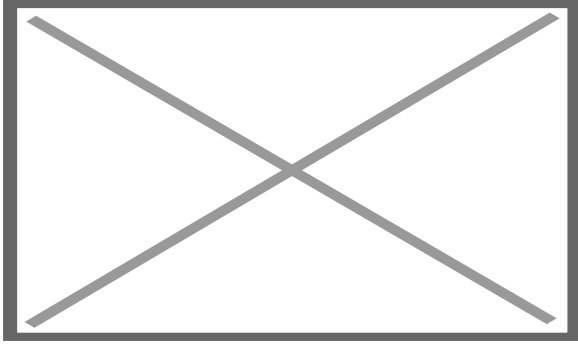
Description

default watermark

Zutaten

1 Zwiebel
300g Nudeln
250g Sahne
200ml Brühe
400ml Wasser
1 Lorbeerblatt
180g Champignons
100g Speck gewürfelt
2 Zweige Thymian
150g geriebener Käse
1 Knoblauchzehe
2 Lauchzwiebeln Pfeffer
Zubereitung

Ofen auf 200 Grad mit Grill vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian fein hacken. Champignons und Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einem Ofenfesten Topf erhitzen. Speck hineingeben und kurz anbraten. Gehackte Zwiebel, Thymian und Knoblauch zugeben und anbraten. Zuletzt die Champignons zugeben und mit Brühe, Wasser und Sahne auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Die Nudeln zugeben und ca. 10 Minuten bissfest kochen. Das Lorbeerblatt herausnehmen, mit etwas Pfeffer abschmecken und die Lauchzwiebeln zugeben. Die Nudeln mit Käse bestreuen und den Topf für ca. 5 Min auf der obersten Schiene überbacken.



Category

1. Fleisch

Date Created

Januar 19, 2018

Author

jeanny

default watermark