KÃ¤se-Lauch-Auflauf

Description

default watermark

Menge: 4 Personen

Zutaten

300g Nudeln
350g Lauch
250g Schmand
100ml Milch
2 TL Senf
200g geriebener Gouda
3 EL Paniermehl
4 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen und einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen. WÃ¤hrenddessen den Lauch in Ringe schneiden und grÃ¼ndlich waschen. 1 EL Butter in einem anderen Topf erhitzen und den Lauch darin ca. 5 Min anschwitzen. Mit Salz, und Pfeffer wÃ¼rzen. Schmand, Milch und Senf in eine SchÃ¼ssel geben. Den Lauch zugeben und alles vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Geriebenen KÃ¤se ebenfalls untermengen. Die gekochten Nudeln mit der Schmandmasse vermischen und in eine Auflaufform geben. Mit dem Paniermehl bestreuen und einige Butterflocken darauf verteilen. FÃ¼r ca. 15-20 Min backen.

Category

1. Vegetarisch

Date Created
Januar 19, 2018
Author
jeanny

default watermark