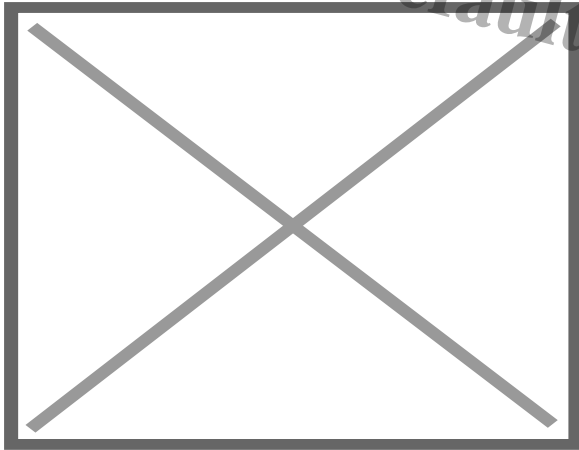




## KÄse-Lauch-Auflauf

### Description



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. Währenddessen den Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. 1 EL Butter in einem anderen Topf erhitzen und den Lauch darin ca. 5 Min anschwitzen. Mit Salz, und Pfeffer würzen. Schmand, Milch und Senf in eine Schüssel geben. Den Lauch zugeben und alles vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Geriebenen Käse ebenfalls untermengen. Die gekochten Nudeln mit der Schmandmasse vermischen und in eine Auflaufform geben. Mit dem Paniermehl bestreuen und einige Butterflocken darauf verteilen. Für ca. 15-20 Min backen.

**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Januar 19, 2018

**Author**

jeanny

default watermark