

Nudelaufbau de luxe (mit Pilzen) von navajo

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Oregano, Streuwürze, Thymian

Ausrüstung: Grantinform

50 g Steinpilze	in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken und klein schneiden
750 g Frische Champignons	waschen, vierteln
0.2 Stück Zitronen	Zitronensaft über Pilze träufeln
5.0 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
2.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
125 g Petersilie, frische	fein hacken, mit Zwiebeln andämpfen, mit Salz, Streuwürze, Pfeffer und wenig Thymian würzen, Pilze bei guter Hitze 10-15 Min. dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
750 g Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
2.5 EL Öl	zu Teigwaren geben
7.5 Stück Eier	
5.0 dl Kaffeerahm	
2.5 dl Milch	
2.5 TL Salz	
125 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln und den Pilzen mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
3.0 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
125 g Reibkäse	Über Gratin geben

25-30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.