Nudelauflauf de luxe (mit Pilzen) von navajo

Mengen für 35 Personen

Quelle: Betty Bossi

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Grantinform

175 g Steinpilze	in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken und klein schneiden
2.63 kg Frische Champignons	waschen, vierteln
0.7 Stück Zitronen	Zitronensaft über Pilze träufeln
17.5 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
8.75 Stück Zwiebeln	fein hacken
438 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.
2.63 kg Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
8.75 EL Öl	zu Teigwaren geben
26.3 Stück Eier	
1.75 Liter Kaffeerahm	
8.75 dl Milch	
8.75 TL Salz	
438 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln und den Pilzen mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
10.5 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
438 g Reibkäse	Über Gratin geben

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