



Nudelaufbau mit Gemüse Pfadi Eibu

von Tim Löhner

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

1.4 kg Rüebli	Schälen, fein schneiden
1.0 kg Lauch	Waschen, rüsten, fein schneiden
1.0 kg Broccoli	waschen, rüsten, schneiden
5.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
10 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen, Gemüse dünsten
1.4 kg Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
5.0 EL Öl	zu Teigwaren geben
15 Stück Eier	
1.0 Liter Kaffeerahm	
5.0 dl Milch	
5.0 TL Salz	
250 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln, dem Gemüse und dem Schinken mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
6.0 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
250 g Reibkäse	Über Gratin geben

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