

Nudelaufbau mit Möhren und Erbsen

Zutaten:

300 g Nudeln
300 g Erbsen (TK)
300 g Möhren (TK)
150 g Champignons
200 g gekochter Schinken
100 g geriebener Käse
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
150 g Sahne
2 Eier
30 g Butter
30 g Mehl
150 ml Gemüsebrühe
2 TL Senf
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Abgießen und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Gut abtropfen lassen.
- Champignons klein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Olivenöl glasig dünsten.
- Erbsen, Möhren und Champignons zugeben und 5 Minuten dünsten lassen.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Nudeln, Gemüse und Schinken vermischen.
- Mischung in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Butter in einem Topf schmelzen.
- Mehl einrühren und goldgelb anschwitzen lassen.
- Brühe und Sahne nach und nach einrühren.

- Kurz aufkochen lassen.
- Mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken.
- Topf vom Herd nehmen.
- Die verquirlten Eier langsam einrühren.
- Soße über den Auflauf gießen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.