

# Nudelaufauf mit Frischkäse

## Zutaten:

400 g kurze Makkaroni  
300 g Frischkäse mit Kräutern  
50 g gehackte Walnüsse  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
2 Tomaten  
200 g Champignons  
2 mittelgroße Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 Eier  
100 ml Weißwein  
200 g Sahne  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Öl



## Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Paprika, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.
- Alles in wenig Öl andünsten.
- Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Frischkäse, Eier, Wein und Sahne verrühren.
- Sahnigen Käse-Eier-Wein salzen und pfeffern.
- Die gegarten Nudeln abgießen.
- Nudeln und „Paprikamischung“ in einer Schüssel vermischen.
- Käsesauce, Tomaten und Nüsse unterrühren.
- Noch einmal abschmecken.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
- Geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten überbacken.