

Nudelaufbau mit Champignons

Zutaten:

150 g kleine Nudeln
4 mittlere Stangen Porree
250 g braune Champignons
500 g weiße Champignons
3 Tomaten
1 EL Italienische Kräuter (TK)
1 EL Kräuterbutter
200 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch
1 EL Mehl
200 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Pilze und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Porree in dünne Ringe schneiden.
- Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
- Danach gut abtropfen lassen.
- Pilze in Öl in einer Pfanne etwa 5 Minuten anbraten.
- Porree zugeben und kurz mitbraten.
- Pilze und Porree jeweils würzen.
- Nudeln, Pilze, Porree und Tomaten vermengen.
- Die Butter in einem Topf zerlassen.
- Mehl einrühren und anschwitzen lassen.
- Kalte Milch und kalte Brühe zugießen.
- Kurz aufkochen lassen, dabei immer wieder rühren.
- Die halbe Käsemenge und die Kräuter unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße unter die Nudel – Gemüsemischung rühren.
- Mischung in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Restkäse überstreuen
- Bei 200° C etwa 20 Minuten überbacken.