

Nudel – Salami – Auflauf

Zutaten:

300 g Nudeln
500 g Salami
1 große rote Paprika
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 g frische Champignons
70 g Tomatenmark
200 g Schmand
400 g Sahne
6 cl Metaxa
300 g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abgießen.
- Paprika und Champignons klein schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch und Salami in kleine Stücke schneiden.
- Alles zusammen in etwas Öl anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Sahne, Schmand, Tomatenmark und Metaxa verrühren.
- Verrührtes unter das Salami-Gemüse rühren.
- Etwa 100 g geriebenen Käse ebenfalls unterrühren.
- Noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes mit den Nudeln vermengen.
- Dann auf einem Backblech verteilen.
- Den restlichen geriebenen Käse drüber streuen
- Bei 180° C etwa 20 - 25 Minuten im Backofen backen.