

Pilzauflauf mit Gorgonzola

Zutaten:

500 g Champignons
3 Stangen Porree
300 g Nudeln (z.B. Mini Farfalle)
1 Dose Mais
4 hart gekochte Eier
150 g Gorgonzola
1 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
80 g geriebener Käse
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser mit etwas Öl al dente kochen.
- Porree und Pilze in kleine Scheiben schneiden.
- Beides in Öl ca. 8 - 10 Minuten anbraten.
- Salzen und Pfeffern.
- Mais zugeben und kurz mitdünsten.
- Fertige Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
- Nudeln, Porree, Pilze und Mais miteinander vermischen.
- Eier in Scheiben schneiden.
- Schnittlauch klein hacken.
- Mehl in der zerlassenen Butter anschwitzen lassen.
- Brühe und Milch unter Rühren nach und nach zugeben.
- Die Soße aufkochen lassen.
- Gorgonzola darin schmelzen.
- Schnittlauch unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die halbe Soßenmenge mit dem Nudelgemisch vermengen.
- Gemischte Nudeln in eine Auflaufform geben.
- Mit der Restsoße übergießen.
- Eierscheiben auf den Auflauf schichten.
- Mit dem geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten überbacken.