

Nudelgratin mit Gemüse

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Bandnudel-Aufläufe

Zutaten (2 Personen)

- » 200g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Möhre(n)
- » 500g Brokkoli
- » 300ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 100g Shiitakepilze
- » 1 TL Butter/Margarine
- » 1 EL Mehl
- » 80g ger. Gouda
- » 1 Käst. Kresse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Möhren waschen, schälen, würfeln. Brokkoli abbrausen, putzen, in Röschen teilen. Beides in der Brühe ca. 3min garen. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen, in Stücke teilen. Pilze abreiben, klein schneiden, in Butter andünsten.

2. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Gemüse abgießen, die Brühe auffangen. Mehl mit etwas kaltem Wasser verrühren, Brühe binden. Käse in die Soße rühren, schmelzen lassen. Kresse abschneiden und unterheben. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Eine feuerfeste Form leicht fetten. Gemüse, Pilze, sowie Bandnudeln hineinschichten und die Käse-Kresse-Soße darüber geben. Im Ofen in ca. 20min überbacken.

Nährwerte: 480kcal/E27g/F19g/KH52g pro Portion

angelegt am: 20.11.2003

Rezept-Nr: 724

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke