Lauch-Nudel-Auflauf

Kategorien: Aufläufe, Nudelgerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

400 g Porree (Lauch)
200 g Tagliatelle
20 g Butter
100 g Schlagbers
0,1 Liter Milch
80 g Gouda
Pfeffer
Salz
Muskat

Zubereitung

Für den Lauch-Nudel-Auflauf zunächst Porree (Lauch) putzen und in fingerlange Stücke schneiden.
Die Lauchstücke mit einem scharfen Messer längs bis zur Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
Die Lauchstücke leicht auseinanderdrücken und der Länge nach in möglichst schmale Streifen schneiden.
In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
Lauchstreifen darin ca. 2 Minuten blanchieren. I
n ein Sieb schütten und mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit der Lauch seine kräftige Farbe behält und nicht zu weich wird.
Lauch gut abtropfen lassen.
Tagliatelle bißfest kochen und mit den Lauchstreifen vermischen.
Butter mit Schlagobers, Milch und geriebenem Gouda unter Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
Die Nudel-Lauch-Mischung in eine Auflaufform geben und mit der Käse-Schlagobers-Sauce übergießen.
Lauch-Nudel-Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180° auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse, wie auf dem Foto oben zu sehen, verlaufen ist.

3 Portionen - 558 Kcal pro Portion
** - 20 min Zub. - 30 min Ges.