

Brokkoli - Nudel Auflauf

Zutaten für: 1 Rezept

1	Kopf	Brokkoli zu 500g
300	Gramm	Kleine Nudeln

SCHWEINESCHWAENZCHEN

3	mittl.	Zwiebel
200	Gramm	Durchwachsenen Bauchspeck
500	Gramm	Sahne
1		Ei
200	Gramm	Geriebenem Emmentaler

Anleitung:

Man nehme den Brokkoli, zerlege ihn in kleine Roeschen, etwa 2-3 cm Gross, und wasche ihn vorsichtig in einem Sieb. Abtropfen lassen. Den Stiel befreie man von holzigen Teilen und Blaettern und schneide ihn zu Wuerfeln (1cm). Die Nudeln sollten nicht zu viel Ei enthalten, sonst werden sie Spaeter zu weich. Brokkoli und Nudeln muessen nun vorgegart werden. Am einfachsten und Schnellsten geht das mit einem Dampfkochtopf: Einfach die Nudeln unten Und den Brokkoli (im Einsatz) oben zusammen garkochen - zweite Stufe 4 Minuten.

Wer keinen hat, muss beide Nudeln und Brokkoli ca. Nacheinander ganz normal kochen. Beide sollen nicht voellig gar oder Gar schon matschig sein, sondern noch gut Biss haben. Die Zwiebel hat man unterdessen schon in Halbringe geschnitten, Ebenso den Bauchspeck in kurze Streifchen. Nun wird der Speck in der Pfanne geroestet; Ist er ein wenig braun und zusammengegangen, kommen Die Zwiebel dazu und werden in dem ausgelassenen Fett glasig geduenstet. In der Sahne zerquirlt man 1 Ei und gibt den geriebenem Emmentaler, Welchen man eventuell noch etwas mit dem Messer zerkleinert hat, dazu. Diese Sosse wird nun mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Nun kommen die Nudeln, vermischt mit Speck und Zwiebeln, in eine Auflaufform (wir haben die 35cm-Arcoroc-Form (oval) genommen, Randhoehe 6 Cm); Darauf etwa ein Drittel bis zur Haelfte der Kaese-Sahne-Sosse.; ca. Dabei ist darauf zu achten, dass der Kaese keine Knaeuel bilden sollte... Nun wird der Brokkoli auf den Nudeln verteilt, und mit der restlichen Sosse bedeckt. Gebacken wird das ganze im Backofen bei 160 bis 170 Grad etwa 30 bis 35 Minuten: Bis der Kaese auf der Oberflaeche schoen gelb-braun Marmoriert ist! Alternativ kann man 20 Minuten bei 150 Grad Umluft und Anschliessend 5 bis 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Dazu schmeckt ein trockener Weisswein.