

Eier - Nudel - Auflauf

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Gruene Nudeln
2	Stangen	Porree
1	klein.	Zwiebel
200	Gramm	Schinkenspeck
4		Eier
1/8	Ltr.	Milch
		Salz
		Gemahlener schwarzer Pfeffer
		Muskat
175	Gramm	Geriebener Chester- oder Emmentaler Kaese
1/2	Bund	Petersilie
1	Essl.	Margarine

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser ca. 8 - 10 min. bissfest kochen, abgiessen, Kurz mit kaltem Wasser ueberbrausen, abtropfen lassen. Porree Putzen, waschen, in duenne Ringe schneiden. Zwiebel schaelen, Ebenso in Ringe schneiden. Schinkenspeck in duenne Streifen Schneiden, ausbraten. Porree- und Zwiebelringe im Bratfett 5 Min. duensten. Eier mit Milch verquirlen. Eimilch wuerzen, mit Kaese verruehren, dabei 1 El. Kaese zurueckbehalten. Petersilie Waschen, trockenschuetteln, grob hacken. Eine feuerfeste Form Ausfetten. Nudeln, Gemueseringe, Schinkenspeckstreifen, Petersilie lagenweise in die Form fuellen. Eimilch daruebergiessen. Auflauf mit restlichem Kaese bestreuen und im Backofen

Bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 40 min. goldgelb ueberbacken.