

Gebratener Nudelrand mit Pilzfüllung

Zutaten für: 4 Portionen

		Butter; (I) zum Ausfetten
75	Gramm	Butter; (II)
250	Gramm	Vermicelli Oder Spaghetti
1	Essl.	Olivenoel
1		Zwiebel; gehackt
150	Gramm	Champignons Klein geschnitten
1		Paprikaschote, gruen In Ringe geschnitten
150	ml	Milch
3		Eier
2	Essl.	Creme fraiche
1	Teel.	Oregano
		Muskatnuss; frisch gerieben
1	Essl.	Parmesan; frisch gerieben
		Salz
		Pfeffer; aus der Muehle

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter (I) ausstreichen.

Nudeln in leicht gesalzenem kochendem Wasser zusammen mit dem oel bissfest garen, abtropfen lassen und in etwa der Haelfte der Butter (II) schwenken. Dann in der Springform verteilen und so fest andruecken, dass sie einen Rand bilden und in der Mitte Platz fuer die Fuellung bleibt.

Restliche Butter (II) in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebel glasig werden lassen. Champignons und Paprika dazu geben und unter Ruehren etwa 2-3 Minuten erhitzen. Die Masse mit einem Loeffel in die Mitte der Nudeln geben und leicht zur Mitte hin andruecken.

Milch, Eier und Creme fraiche verquirlen, mit Oregano, Muskatnuss und Pfeffer wuerzen und sorgfaeltig auf die Fuellung verteilen. Zum Schluss den Kaese darueber verteilen.

Springform in den Ofen stellen und bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 40-45 Minuten backen, bis sich die Fuellung gesetzt hat.

Das Nudelnest aus der Form heben und warm servieren.

Dazu: Tomatensalat mit Basilikum