

Nudelauf - Griechisch mit Oliven und Peperoni

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Oliven, schwarze, entsteinte
1		Peperoni, grüne
1		Peperoni, rote
250	Gramm	Nudeln (z.B. Spiralnudeln)
1	Bund	Petersilie, glatte
150	Gramm	Crème fraîche
500	Gramm	Lauch
3		Eier
600	Gramm	Fleischtomaten
50	Gramm	Schnittkäse, geraspelter Griechischer

Anleitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, abtropfen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Lauch waschen und putzen, längs vierteln, in 4 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl rhitzen, Lauch darin 5 Minuten dünsten, herausnehmen. Peperoni längs halbieren und entkernen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Auflaufform (2,5 l Inhalt) einfetten. Die Hälfte Nudeln, Lauch und Oliven einschichten. Tomaten darauflegen, salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen. Restliche Nudeln, Lauch und Oliven einfüllen. Eier, Crème fraîche und Käseraspeln mit Pfeffer und Salz verquirlen, über dem Auflauf verteilen. Peperoni darauflegen. Auflauf im Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten backen.