

## Nudelaufwurf mit Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 375 | Gramm | Nudeln; Spiralen          |
| 500 | Gramm | Rosenkohl                 |
| 500 | Gramm | Brechbohnen               |
| 100 | Gramm | Frischkäse; 70% Fett i.T. |
| 200 | ml    | Vollmilch                 |
| 100 | Gramm | Hartkäse; gerieben        |
| 3   |       | Eier                      |
|     |       | Pfeffer und Salz          |
| 1   | Bund  | Petersilie                |

### Anleitung:

Nudeln in Salzwasser nicht ganz gar kochen. Gemüse auftauen, bzw. bei Frischgemüse kurz blanchieren. Nudeln und Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben. Frischkäse mit Milch und Eiern verquirlen, Petersilie hacken (etwas zum Verzieren zurückbehalten). Zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Auflauf geben. Den geriebenen Hartkäse darüberstreuen und im Backofen (E-Herd 200 GradC) 30-40 Minuten backen. Mit der restlichen Petersilie garnieren.