

## 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.