

Nudelauflauf mit Knoblauch - Joghurt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Bandnudeln
		Salz
1	groß.	Zucchini
		Fett fuer die Form
5		Eier
1/8	Ltr.	Milch
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Muskat
40	Gramm	Butter oder Margarine

KNOBLAUCHJOGHURT

1	Pack.	Vollmilchjoghurt (500 g)
1		Knoblauchzehe

Anleitung:

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen. Zucchini abspuelen, putzen und in Streifen schneiden. Abgetropfte Nudeln und Zucchiniestreifen mischen und in eine Ofenfeste gefettete Form geben. Eier und Milch verruehren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kraeftig wuerzen und ueber die Nudeln Giessen. Fettfloekchen daraufsetzen. In den Backofen schieben

Und bei 225 GradC/Gas Stufe 4 (Umluft 200 GradC) 30-40 min Ueberbacken.

Joghurt bei geringer Hitze leicht erwaermen. Mit Salz, Pfeffer und zerdruecktem Knoblauch abschmecken. Zum Auflauf Servieren.