

Nudelaufwurf vom Blech

Zutaten für: 4 Personen

ZUTATEN

400		Tagliatelle (Bandnudeln)
750		Lauch
500		Tomaten
		Fett zum Einfetten
600		Gekochter Schinken (in Dicken Scheiben)
300		Gruyère
500		Körniger Frischkäse
250		Sahne
250	ml	Milch
4		Frische Eier
1		Paprikapulver, edelsüß
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		Cayennepfeffer
3		Butter
		Salz

Anleitung:

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen, in schmale Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Die Tomaten waschen, trocknen und vierteln, die Stielansätze entfernen. Ein Backblech gut einfetten. Die Schinkenscheiben in feine Streifen schneiden. Den Käse entrinden und grob reiben. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 150 °C; Gas Stufe 2-3) vorheizen.
4. Eine Schicht Nudeln auf dem Backblech verteilen. Darauf Lauch, Schinken und Tomaten als Streifen anordnen.
5. Den Frischkäse mit Sahne, Milch und Eiern in einer Schüssel verquirlen, mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer sehr kräftig abschmecken und auf dem Auflauf verteilen. Dabei etwas am Blech rütteln, damit die Flüssigkeit überall hin gelangt.
6. Das Blech mit den Käseraspeln bestreuen. Die Butter als Flöckchen darauf setzen und auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. (plus ca. 45 Min. Backzeit) ca. 840 kcal je Portion