

## "Schniderspattle" (Nudelaufbau)

Kategorien: Auflauf, Küche, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Sehr breite Nudeln,
50	Gramm	Butterfett,
3	groß.	Zwiebeln (gehackt), Salz, Pfeffer,
1/4	Ltr.	Sahne, Eventuell eine Hand voll Speckwürfel

### Anleitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten "al dente" kochen (sie sollten noch Biss haben), abschuetten, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In Butterfett die Zwiebeln goldgelb duensten, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Nach Bedarf Speckwuerfelchen in einer Pfanne glasig werden lassen.

In eine ausgebutterte Auflaufform abwechselnd Nudeln, Zwiebeln und Speckwuerfelchen schichten. Die Sahne darueber giessen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen fuer ca. 35 bis 40 Minuten ueberbacken.