

Schwarzwurzel - Nudelgratin

Kategorien: Nudeln, Backofen, Auflauf, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

8		Schwarzwurzeln
1/8	Ltr.	Milch
1		Zitronensaft
200	Gramm	Bandnudeln
150	Gramm	Champignons
1	Essl.	Butter
2		Paradeiser, enthäutet Gewürfelt
70	Gramm	Käse herzhaft
1/4	Ltr.	Schlagobers
1/16	Ltr.	Milch
1		Eigelb
1	Bund	Basilikum
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuß
		Butter

Anleitung:

Champignons oder Shitake-Pilze Schwarzwurzeln mit kaltem Wasser waschen, schälen, in Zitronenwasser einlegen. 'Wasser mit Milch aufkochen, salzen und die Schwarzwurzeln ca. 15 Min. kernig kochen. Nudeln in Salzwasser al dente kochen, kalt abschwemmen. Champignons putzen, waschen, in etwas Butter anschwitzen. Feuerfeste Auflaufform mit Butter austreichen.

Schwarzwurzeln in fingerdicke Scheiben schneiden, mit den Nudeln vermischen. Champignons und Paradeiswürfel dazumischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß würzen. Alles in die Form geben. Käse reiben. Obers, Milch und Eigelb verquirlen; Käse und Basilikum dazugeben. 'Leicht salzen und über die Nudel-Schwarzwurzel-Mischung leeren. Im auf 180 Grad vorgeheizten Rohr ca. 15 - 20 Min. backen. Wenn die Oberfläche zu trocken zu werden droht, mit Folie abdecken