

Vier Überbackene Nudelsorten

Kategorien: Nudeln, Küche, Gratin

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Nudeln, gruen
150	Gramm	Nudeln, orange
150	Gramm	Nudeln, weiss
150	Gramm	Nudeln, gelb
20	Gramm	Butter; oder Margarine
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		Oel
200	Gramm	Tomaten
300	Gramm	Emmentaler

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser 'al dente' garen. Tomaten kleinschneiden und mit Pfeffer, Salz und Oel wuerzen. Nudeln in eine feuerfeste Schale geben und Tomaten mit 3/4 des Kaeses Untermischen. Restlichen Kaese darueberstreuen. Schale in den vorgeheizten Ofen stellen und 20 Minuten bei 200 Grad Überbacken.

Pro Portion ca. 3200 kJ/800 kcal.