



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW23 | 2020

Spitzkohl Champignons Nudelauflauf

Zutaten

4 Portionen

- 1 Spitzkohl
- 300g Champignons
- 350g bunte Nudeln
- 65ml Gemüsebrühe
- 65ml Schlagsahne;
- 1-2EL Sonnenblumenöl
- 100g Gouda mittelalt
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Zubereitung

Die Nudeln kochen, den Käse reiben

Den Spitzkohl putzen, schneiden, waschen und in etwas Öl ca. 5 min. an schwitzen. Mit Salz und Pfeffer und etwas mildem Paprikapulver würzen. Dann in die Auflaufform geben und die Nudeln darauf verteilen.

Die Champignons putzen und klein schneiden. Ebenfalls in Öl an schwitzen und mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen - evtl. nachwürzen.

Die Pilze über die Nudeln schichten und den geriebenen Käse darüber streuen.

Im heißen Backofen bei 200 °C goldgelb überbacken.

Die Zwiebeln inzwischen in Ringe schneiden und braun braten. Vor dem Servieren über den Auflauf streuen.