

Nudelauflauf mit Tomaten und Fenchel

Zutaten für 4 Portionen:

400g Bandnudeln – 1 Ei – 250 ml Milch – 800g Fenchel – 600 g Fleischtomaten – Kräutersalz – 100g Bergkäse – 50 ml Sahne – Pfeffer – Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen
- Den Fenchel putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und in breite Streifen schneiden. In wenig Wasser etwa 10 Minuten blanchieren
- Tomaten grob würfeln
- Käse reiben
- Milch, Sahne, 50 ml Fenchelwasser und das Ei miteinander verquirlen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen
- Nudeln, Fenchel und Tomaten in einem Topf miteinander vermengen, mit Kräutersalz würzen und in eine gefettete Auflaufform geben
- Sauce darüber gießen und mit dem Käse bestreuen
- Im Ofen bei 180°C etwa 30 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

