

# NUDELAUFLAUF MIT SPECK, BROKKOLI UND KÄSE

## NUDELAUFLAUF MIT SPECK, BROKKOLI UND KÄSE

Fleißige DIY Hochzeitshelfer dürfen sich bei mir auch gerne mal wünschen was es zum Abendessen geben soll. „Etwas Auflaufiges“ sollte es werden und da habe ich mich für diese Variante Nudelauf mit Speck, Brokkoli und Käse entschieden. Käse im Doppelpack – sowohl in der Sauce, als auch zum Überbacken. Trotzdem war der Auflauf nicht zu mächtig und die große Auflaufform bei vier Essern ratz-fatz leer gefuttert.



### Zutaten für 4 Personen:

500g Pasta

1 Brokkoli

200g Speckwürfel

250g Champignons

2 Zwiebeln

etwas Olivenöl

200g Schmelzkäse

1 Ei

150g Schlagsahne

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

200g geriebener Gouda

### Zubereitung:

Für die Pasta einen großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen. Nach ungefähr 5 Minuten geben ich für 3 Minuten die Brokkoliröschen dazu. Dann wird die Pasta abgossen und kurz beiseite gestellt.

Etwas Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Käse darin schmelzen und das Ganze vom Herd nehmen. Das Ei mit der Sahne verquirlen und einrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Champignons in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Speck und die Pasta mischen. Die Sauce darüber gießen und alles gut vermengen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.



Den geriebenen Käse über den Auflauf geben. Für ungefähr 15 Minuten in den Backofen schieben, bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



Den Auflauf an die hungrigen Helfer verteilen.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de