

NUDELAUFLAUF MIT SPECK UND ZUCCHINI

NUDELAUFLAUF MIT SPECK UND ZUCCHINI

Es ist kein großes Geheimnis, Bessere Hälfte mag keine Zucchini. Sagt er zumindest immer. Als wir nun vom A-Team eine Riesenzucchini aus eigener Ernte bekommen haben hatte ich einen Moment Sorge, wie ich die wohl an den Mann bringen kann. Speck und Sahne wurde als Stichwort in den Raum geworfen... da habe ich eine Idee! So ist dieser leckere Auflauf entstanden, der mich geschmacklich irgendwie an Flammkuchen erinnert und von dem nur ein winziger Rest im Tiefkühler auf seinen nächsten Einsatz wartet.



Zutaten für 4 Personen:

300g Spirelli

100g Schlagsahne

3 Eier

1 normale oder 1/3 Riesen-Zucchini

75g Speckwürfel

3 Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

100g geriebener Gouda

Zubereitung:

Während ich die Nudeln in Salzwasser al dente koche verquirle ich Ei und Sahne in einem kleinen Schüsselchen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Zucchini grob reiben. Alles zusammen in die passende Auflaufform geben.



Die fertigen Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Den Speck-Zucchini-Frühlingszwiebel-Ei-Sahne Mix untermengen.



Das sieht jetzt schon nach einer leckeren Pasta aus, aber es soll ja ein Auflauf werden. Also kommt

die Pasta in die Auflaufform und wird unter geriebenem Käse versteckt.



Für 15 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



Aus dem Ofen holen, in Portionen teilen, auf die Tellerchen geben und anrichten.

Guten Appetit!