

OFENKÄSE NUDELAUFLAU



Dieser Mini Nudelauflauf im Ofenkäse ist einfach und schnell zubereitet. Statt Ofenkäse könnt ihr auch einen Camembert verwenden und auch bei der Nudelsorte könnt ihr nach Belieben austauschen. Der Auflauf ist auch eine leckere Resteverwertung der Nudeln vom Vortag. Ihr könnt den Auflauf direkt in der Holzschale des Ofenkäses oder auch in einem kleinen Gusseisentopf zubereiten, beide Varianten findet ihr im Rezept. Für das vegetarische Gericht habe ich veganen Speck verwendet, diesen könnt ihr einfach weglassen oder auch durch Speck ersetzen.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten



Temperatur + Heizart

190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und koche die Nudeln nach Packungsanleitung al dente. Schrecke sie nach Belieben mit kaltem Wasser ab, so kleben sie nicht aneinander und stelle sie bis zur Weiterverwendung zur Seite.

NUDELAUFLAU IM GUSSEISENTOPF

Nimm den Ofenkäse aus der Verpackung und schneide die Rinde an der Oberfläche, also nur den „Deckel“ so dünn wie möglich ab. Lege den Ofenkäse ohne Holzschale in einen kleinen Gusseisentopf, würze ihn mit Salz und Pfeffer und backe ihn unabgedeckt für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U. Brate in der Zwischenzeit den Speck knusprig an. Hole den Käse aus dem Ofen, gib die Nudeln, den Speck und Oregano dazu und vermische alles miteinander. Stelle den Auflauf für weitere 5 Minuten in den Ofen und schneide in der Zwischenzeit den Schnittlauch fein. Vermische den Käse und die Nudeln erneut und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Verteile den Schnittlauch und die Röstzwiebeln darüber und serviere den Auflauf noch warm.

NUDELAUFLAU IM OFENKÄSE

Packe den Ofenkäse aus und lege ihn zurück in die Holzschale. Gib den Ofenkäse mit der Holzschale in eine Gusseisen Servierpfanne und backe ihn für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U. Brate in der Zwischenzeit den Speck knusprig an. Hole den Käse aus dem Ofen, schneide ihn kreuzförmig ein und klappe die Seiten über den Holzrand. Gib die Nudeln, den Speck und Oregano dazu und vermische alles miteinander. Stelle den Auflauf für weitere 5 Minuten in den Ofen und schneide in der Zwischenzeit den Schnittlauch fein. Vermische den Käse und die Nudeln erneut und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Verteile den Schnittlauch und die Röstzwiebeln darüber und serviere den Auflauf noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

NUDELAUFLAU:

- 70 g** Nudeln (Fusilli Bucati)
- 1** Ofenkäse (oder Camembert)
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 15 g** veganer Speck
- 1 EL** Oregano
- 1 EL** Schnittlauch
- 1 EL** Röstzwiebel