

Nudel-Lachs-Auflauf

Zutaten:

- 1 Stk Paprika
- 250 g Penne
- 150 g Erbsen
- 200 g Lachsfilet
- 100 g Mais
- 75 g Käse (gerieben)
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Becher Schlagobers
- 3 Stk Eier
- 1 Prise Salz, Pfeffer



Zubereitung

Paprika halbieren und fein würfeln. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser kochen und am Ende die Paprika und die Erbsen hinzugeben und kurz mitgaren. Alles zusammen abgießen und gut abtropfen lassen. Dill und den Schnittlauch fein hacken. Lachsfilet häuten und in dünne Streifen schneiden. Schlagobers und Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Schnittlauch würzen. Auflaufform mit Butter einfetten und die Nudel-Gemüsemischung, den Lachs und den Mais hineingeben. Zum Schluss die Eiermischung darüber gießen, sodass alles bedeckt ist. Mit Käse bestreuen und bei 220°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten überbacken. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben kann noch Zucchini und/oder Brokkoli klein geschnitten dazu gegeben werden.



Eintöpfe

