

Nudel-Bärlauch-Gratin



Zutaten:

200 g Penne
300 g Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
50 g Bärlauch
150 g Crème fraîche
150 ml Milch
2 TL Senf
4 Eier
1 TL Salz
Pfeffer, Muskat
150 g Käse
2 EL Butter

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen und abgießen. Zwiebeln schälen und würfeln. Bärlauch in Streifen schneiden. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Crème fraîche mit Milch, Senf, Salz, Bärlauch, Zwiebeln und Eiern verrühren. Nach Geschmack Pfeffer und Muskat dazugeben. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und die Nudeln und Kartoffelscheiben abwechselnd in Schichten hineingeben. Mit der Crème-fraîche-Mischung übergießen und alles mit geriebenem Käse bedecken. Das Gratin für ca. 25 Minuten fertigbacken, bis der Käse goldbraun wird.



Nudeln

