

Kürbis – Nudel Auflauf

Zutaten: (ca. 4 Personen)

1 Nudeln 300g (Spiralen oder schmale Bandnudeln)
1 Kürbis klein Hokkaido
200g Schinken (oder Wurstreste)
1 Zwiebel, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
200g Emmentaler gerieben
400g Gemüsemischung (tiefgekühlt)
1 ½ EL Butter
3 gehäufte EL Mehl
1 – 1 ½ EL Tomatenmark
ca. 2/8 l Milch
ca. 1/8 l Wasser
Salz, Pfeffer, Thymian



Zubereitung:

Als Erstes die Bechamel-Sauce zubereiten, dafür in einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter anrösten. Tomatenmark dazugeben, dann Mehl dazu, das Ganze gut abrösten. Milch und Wasser langsam hinzugeben, etwas aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

In der Zwischenzeit die Auflaufform mit Butter einfetten, die rohen Nudeln, Schinken, Gemüse und Kürbis (Kürbis schälen, aushölen und in Würfel schneiden) schichtweise oder bunt durchmischt in die Auflaufform geben.

Die Bechamel-Sauce über den Auflauf gießen und mit dem geriebenem Käse überstreuen. Im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 200 Grad auf mittlerer Schiene, ca. 30-45 Minuten backen, bis der Käse schön goldbraun ist.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.