

Bandnudel-Auflauf mit Cranberrys

Mit frischen Champignons, pikantem Parmesan und süßen Cranberrys

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Bandnudeln
Salz
2 Schalotten
500 g Champignons
1 EL Olivenöl
100 g durchwachsene Speck-
oder Schinkenwürfel
4 Zweige glatte Petersilie
50 g getrocknete Cranberrys
frisch gemahlener Pfeffer

Sahneguss:

200 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Bestreuen:

75 g Parmesan

1 Vorbereiten:

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck- oder Schinkenwürfel darin anbraten. Schalotten und Champignons dazugeben, etwa 5 Min. mitbraten. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Mit Cranberrys zu den Champignons geben, mit Pfeffer abschmecken.



3 Sahneguss:

Nudeln in eine Quiche- oder Auflaufform geben. Champignons darüber verteilen. Sahne mit Eiern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Champignons geben. Parmesan reiben und auf den Auflauf streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

