

Teigwaren-Auflauf

Zutaten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von 2 l Inhalt
Butter für die Form

700 g gekochte Teigwaren
200 g Schinken, klein gewürfelt
20 g getrocknete Pilze, eingeweicht, gut abgetropft
20 g getrocknete Tomatenhälften, eingeweicht, gut abgetropft, in kleine Stücke geschnitten

Guss:

3 dl Milch
4 Eier
½-¾ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika

50 g Gruyère AOP, gerieben



Zubereitung

1. Teigwaren, Schinken, Pilze und Tomaten mischen, in die ausgebutterte Form geben.
2. Guss: Alle Zutaten verrühren, in die Form giessen, mit Gruyère bestreuen.
3. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen.

Wer keine gekochten Teigwarenresten hat, kocht vorher 350 g Teigwaren und bereitet das Gericht gemäss Rezept zu. Statt getrocknete Pilze und Tomaten frische verwenden. Dafür 200 g frische Pilze und 1-2 Tomaten putzen und in Stücke schneiden. Die Einweichzeit entfällt.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 414 kcal, 32g Eiweiss, 16g Fett, 36g Kohlenhydrate.