

Nudeln Rezepte

Nudelauflauf

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Geflügel, Gemüse, Huhn

250 g	Grüne Bandnudeln	60 g	Butterschmalz
	Salz		Pfeffer
250 g	Hähnchenbrustfilet	150 g	Crème fraîche
250 g	Champignons	1	Ei
125 g	Fenchel	50 g	Roquefortkäse
1	Stange Porree (250g)	1	Orange

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Champignons und Gemüse putzen, waschen. Pilze halbieren, Fenchel in Scheiben und Porree in Ringe schneiden. Fleisch im heißen Fett ca. 5 Minuten braten. Pfeffern, herausnehmen. Fenchel ins Bratfett geben und ca. 15 Minuten dünsten. Pilze und Porree ca. 5 Minuten mitdünsten.

Vorbereitete Zutaten mischen, abschmecken, in eine gefettete Auflaufform geben. Crème fraîche, Ei und zerbröckelten Käse verrühren, abschmecken, darüber geben.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen. Orange schälen, filieren, 5 Minuten mitgaren.

Pro Person ca. 690 kcal (2900 kJ) Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunden