

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Nudel-Auflauf mit Porree und Feta

500 g kurze Nudeln
1 Zwiebel
1 ½ Stangen Porree

1 EL Öl

2 EL Tomatenmark
425 g Tomaten, gehackt
Pfeffer, schwarz
Oregano, getrocknet
Zucker
Salz
1 EL Butter

250 g Feta
200 g Crème fraîche,
100 ml Milch,
etwas gemahl. Muskatnuss

Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
nach Packungsanweisung zubereiten.
schälen und fein würfeln.
längs halbieren, Wurzelenden entfernen, in dünne
Streifen schneiden und in einem Sieb waschen.
in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin
andünsten.
zugeben und kurz mitdünsten. Mit
ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
und
sowie
und
zum Würzen verwenden. In einer Pfanne
erhitzen und den Porree darin ca. 5 Minuten
dünsten. Nudeln abtropfen lassen und mit Porree
und Tomatensauce in einer Auflaufform
vermengen.
zerbröseln. Mit
sowie Salz und Pfeffer verrühren. Die Mischung
über die Nudeln gießen und im Ofen ca. 20
Minuten knusprig backen. Servieren.
Guten Appetit!