



Porree-Nudel-Auflauf

150 g Möhren
2 kleine Zucchini
250 g Porree
2 Knoblauchzehen
1 EL Bratöl

250 g grüne Bandnudeln

Salz
Pfeffer

150 g Crème fraîche
3 Eiern
200 ml Sahne
50 g geriebenen Gouda

50 g geriebenem Gouda

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
und
waschen, putzen und grob raspeln.
waschen und in Ringe schneiden.
häuten und fein würfeln.
in einem Topf erhitzen, Knoblauch und das Gemüse zugeben und für 3-5 Minuten andünsten.
nach Packungsanweisung garen und mit dem Gemüse vermischen. Mit
und
abschmecken. Die Nudel-Gemüsemischung in eine Auflaufform geben.
mit
und
verquirlen und
unterrühren. Den Guss über die Nudeln gießen und nochmal mit
bestreuen. Im Backofen für ca. 25 Minuten überbacken.