

Nudelauflauf mit Lauch, Pilzen und Allgäuer Bergkäse g.U.



Zutaten:

Für 4-6 Portionen:

- 12 Nudel- bzw. Lasagne Blätter
- 400 g Lauch
- 200 g Pilze (z. B. Champignons)
- 200 g Schmand
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 2 EL Stärke
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, italienische Kräutermischung
- Petersilie zum Bestreuen



Zubereitung

Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in halbe Ringe schneiden.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Lauch und die Pilze 4-6 Minuten anbraten.

Alles in eine Schüssel geben. Schmand, Crème fraîche, 2 EL Stärke, Gewürze und Kräuter zugeben.

In eine flache Auflaufform abwechselnd das cremige Gemüse, etwas geriebenen Käse und Lasagne Blätter schichten. Mit der Sauce abschließen und Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 30-35 Min. goldgelb backen.

Mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.