

Teigwaren-Auflauf

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Einweichen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 45 Minuten

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, z.B.

Champignons, eingeweicht, gut abgetropft

20 g getrocknete Tomatenhälften, eingeweicht, gut abgetropft, in kleine Stücke geschnitten



Guss:

3 dl laktosefreie Milch

4 Eier

½-¾ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

50 g Gruyère AOC, 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.

