

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



Wärmende, herzhaftes Aufläufe

Deftige vegetarische Aufläufe schmecken ganz wunderbar in der kalten Jahreszeit. Sie sind schnell vorbereitet, garen allein im Ofen und kommen dampfend heiß auf dem Tisch, um eine große Runde zu sättigen.

Ich habe heute eine vegetarische Variante mit Lauch, Pilzen und Käse gewählt. Wer möchte, kann aber auch ein paar rauchige Speckwürfel oder etwas geräucherten Saibling zugeben.

Hier die heutige Rezeptur für „Nudelaufbau mit Lauch, Pilze und Allgäuer Bergkäse“:

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
- 2EL 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.