Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nudelauflauf mit Roter Bete, Walnüssen und Kumquat

Warmes in der kalten Jahreszeit

In der kalten Jahreszeit schmecken Aufläufe besonders gut und lassen sich auch gut mit saftigem Gemüse kombinieren. Ein feiner Nudelauflauf mit warmem Rote Beetesalat passt ausgezeichnet zusammen. Alle Zutaten sind im Januar gut zu bekommen. Wer statt Schafskäse lieber einen milden Käse bevorzugt, nimmt Hirtenkäse (Kuhmilchweichkäse). Einen Extrakick verleihen ein paar getrocknete Kräuter wie Thymian, Oregano und Majoran. Wer sich zusätzlich am Auflauf wärmen möchte, kann ordentlich Chili zugeben. Dann wird es feurig.

Hier die heutige Rezeptur für **Nudelauflauf mit Roter Bete, Walnüssen und Kumquat:**

Zutaten

- 250 g Nudel- bzw. Maultaschenteig
- 250 g Schafs- oder Kuhmilchweichkäse
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 150 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 500 g Rote Bete, vorgekocht
- 6 Kumquats
- 2 El Honig oder Zucker
- 6 EL Essig
- 6 EL Öl (z.B. Walnussöl) plus 2 El zum Anbraten
- Extra: Walnüsse und Lauchstreifen zum Servieren

Zubereitung

Nudelteig in 30 x 30 cm große Quadrate schneiden.

Die Nudelquadrate portionsweise in reichlich kochendem Wasser circa 5-6 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen und kalt abschrecken.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit hohem Rand einfetten und den Teig so hineinlegen, sodass die Ränder überhängen.

Die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, dann mit Ei, zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und der Milch verquirlen. Den Teigboden in der Form mit einem Teil dieser Mischung einpinseln. Darauf 4 der Teigblätter legen, jedes einpinseln und etwas zerkrümelten Käse darauf streuen.

Auf der 4. Platte den restlichen zerkrümelten Käse verteilen und restliche Platten wie beschrieben schichten. Über die letzte Platte die Ränder schlagen und die restliche Buttermischung darauf verteilen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Auflauf bei 170°C (Umluft) ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.

Auf ein Brett stürzen und aufschneiden.

Kumquats vierteln und die Kerne herausnehmen. Die Viertel in einem Topf mit 200 ml Wasser und 2 EL Honig ca. 10 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Rote Bete in Stifte oder Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1-2 EL Öl und 4 EL Wasser ca. 2 Minuten warm schwenken. Dann sofort in einer Schüssel mit Essig, Öl, Kumquats, Salz und Pfeffer marinieren. Zum Anrichten mit fein geschnittenem Lauch und Walnüssen bestreuen.