

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Wirsing-Nudelaufauf mit Walnuss-Käsekruste

Zutaten:

- 500 g Wirsing, geviertelt, Strunk entfernt, in 1 cm breite Streifen geschnitten
- 300 g Penne-Nudeln
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 400 g Champignons, je nach Größe geviertelt oder geachtelt
- 2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 200 ml Milch
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 100 g Walnusskerne, grob gehackt
- 100 g Bergkäse, gerieben

Zubereitung:

- In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, und die Penne nach Vorschrift al dente garen.
- 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Wirsing zugeben, mit der Penne kochen und abgießen.
- Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Knoblauch ca. 5 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern und $\frac{1}{4}$ Teel. Muskat zugeben.
- Pilze, Petersilie (für die Garnitur etwas übriglassen) und Nudeln mit Wirsing mischen, in eine gefettete, flache Auflaufform füllen.
- Milch, Schmand und Eier gut verquirlen, pfeffern und salzen und über die Nudel-Gemüse-Mischung gießen.
- Walnüsse und Bergkäse vermischen und überstreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft goldbraun überbacken.
- Mit Petersilie bestreut servieren.

Tipps:

- Statt der Walnüsse kann man auch gehackte, geschälte Mandeln oder Pinienkerne verwenden.
- Bei den Rezepten wird davon ausgegangen, dass das Gemüse gewaschen und geputzt und erst dann gewogen wird.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel