




# Einfacher Gemüseauflauf mit Nudeln.

 **10 Min.**  **35 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g gegarte, kurze Nudeln, z.B. Reste vom Vortag (ca. 100 g ungegarte Nudeln)

g bunter TK-Gemüsemix (z.B. Greenland)

ml Pizzatomen aus der Dose (z.B. San Fabio)

Salz & Pfeffer

g Sahne

ml Gemüsebrühe

Ei(er)

g Gratinkäse, gerieben

**1** Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

**2** Gegarte Nudeln in einer Auflaufform mit TK-Gemüse, Pizzatomen, Salz und Pfeffer mischen und gut verteilen.

**Tipp:** Die Form sollte nicht zu groß sein, damit die Flüssigkeit gleich schön hoch steht.

**3** Sahne, kalte Brühe und Eier verquirlen und über die anderen Zutaten gießen.

**4** Gratinkäse darüberstreuen und den Auflauf im Ofen ca. 25 Min. backen. In den letzten Minuten – falls vorhanden – die Grillfunktion aktivieren, damit die Käsekruste schön knusprig wird.