

Nudelauflauf



Zutaten für 4 Personen:

2 EL Olivenöl

70 g Pilze

2 Stangen Frühlingszwiebeln

250 g Spaghetti fertig gegart

Salz, Chilipulver

300 g frischer Lachs

3 EL TK Erbsen

150 ml Milch

150 ml Sahne

3 Eier

Muskat

50 g geriebener Käse

1 Chilischote

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen.

Pilze halbieren oder vierteln, Frühlingslauch waschen und mit dem Grün in größere Ringe schneiden.

Pilze und Frühlingslauch in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Chilipulver abschmecken. Gekochte Spaghetti in eine feuerfeste Form geben und die angebratenen Pilze / Frühlingslauch dazugeben. Mit Salz und Chili abschmecken.

Lachs in ca. 2cm Würfel schneiden und zu den Spaghetti geben. Tiefkühlerbsen darauf verteilen.

Milch, Sahne und Eier mixen, mit Muskat würzen und über die Spaghetti gießen. Geriebener Käse und klein geschnittene Chilischote darauf verteilen und im Backofen bei ca. 170°C Umluft 40 Minuten garen.