Nudelauflauf

Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)
3 Becher Sahne (oder H-Sahne)
4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)
2 Eier
4 Zwiebeln
1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehm die vom Lidl)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Salatkräuter (hier nehm ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).
Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.
In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.

Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:
In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.

Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürierstab.
Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.
Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.
Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.
Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.
Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).