

# Thunfisch-Auflauf mit Bandnudeln und Erbsen

## Für 4 Portionen

400 g Bandnudeln	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehe
2 EL Öl	200 g Frischkäse, Natur	200 ml Sahne
2 Dosen Thunfisch	100 g TK-Erbsen	200 g Gratinkäse, gerieben

Den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und erst Zwiebeln, dann auch Knoblauch glasig dünsten.

Im nächsten Schritt löffelweise den Frischkäse einrühren, bis er geschmolzen ist. Sobald das der Fall ist, kann die Schlagsahne aufgegossen werden. Bei mittlerer Flamme unter Rühren erhitzen. Thunfisch abgießen und mit einer Gabel zerteilen, dann zusammen mit den Erbsen in die Soße geben und erwärmen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgegossene, abgetropfte Pasta mit in die Pfanne geben und gut mit der Soße vermengen. Das Ganze nun in eine Auflaufform füllen. Käse darüberstreuen und in den Ofen schieben. Circa 20 Minuten überbacken lassen.

Olivia Winter am 24. April 2024