

Nudel-Auflauf mit warmem Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

300 g Makkaroni	Salz	3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie	4 getr. Öl-Tomaten	1 EL Olivenöl
100 ml Sahne	200 ml Milch	2 Eier
Pfeffer	150 g Bergkäse	1 EL Butter

Für den Gemüsesalat:

1 Karotte	1 Petersilienwurzel	100 g Sellerie
1 Pastinake	1 kleine Zwiebel	1 Bio-Zitrone
1 rote Peperoni	3 EL Olivenöl	Zucker
2 TL Sojasauce	Salz	Pfeffer

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, dann abschütten und gut abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße der Zwiebeln fein schneiden, das Grüne in feine Ringe schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Das Grün zugeben, einmal durch schwenken. Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Sahne, Milch und Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Bergkäse fein reiben. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Nudeln, Zwiebelmasse und getrocknete Tomaten mischen und in die Auflaufform füllen. Die Milch-Sahne-Mischung darüber gießen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinake und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden (ca. 5 mm fein).

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebel und Gemüsestreifen anbraten, mit 1 EL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Peperoni zugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und ca. 5 Minuten in der Pfanne schwenken.

Dann mit der Sojasauce ablöschen, etwas Zitronenschale untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Auflauf vor dem Servieren kurz ruhen lassen. In Portionen teilen und mit dem noch warmen Gemüsesalat auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 03. Mai 2018