

# Nudel-Auflauf mit Erbsen

## Für 4 Personen

|                           |                      |                 |
|---------------------------|----------------------|-----------------|
| 1 Zwiebel                 | 1 Knoblauchzehe      | 2 EL Speiseöl   |
| 1 EL Weizenmehl, Type 405 | 300 ml Milch         | 100 ml Sahne    |
| 600 ml Wasser             | 1,5 TL Salz          | Pfeffer         |
| 1 Prise Muskatnuss        | 400 g Hörnchennudeln | 600 g TK-Erbsen |
| 150 g Gouda               |                      |                 |

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Öl in einer großen, tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.

Das Mehl darüber streuen und untermischen. Milch, Sahne und Wasser angießen, verrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Nun die Nudeln und die Erbsen dazugeben so lange kochen, bis die Nudeln bissfest sind (dauert ca. 5-6 Minuten), dabei immer wieder mal umrühren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen.

Den Käse reiben.

Den gesamten Topfinhalt in eine Auflaufform geben, mit dem Käse bestreuen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun überbacken.

Andrea Safidine am 02. Januar 2024