

Reste-Nudel-Gratin mit Herbst-Pilzen

Für 2 Personen:

100 g Champignons	50 g geräuch. Schinken	1 TL Pflanzenöl
1 kleine Prise Zucker	Salz, Pfeffer	1 TL weiche Butter
100 g Doppelrahmfrischkäse	300 g gekochte Nudeln	75 g Käse, gerieben

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Pflanzenöl anbraten. Champignons zugeben und mitbraten. Frischkäse unterrühren, Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine kleinere Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Nudeln in die Sauce geben, gut vermengen und in die Form füllen. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten gratinieren. Herausnehmen, das Nudel-Gratin auf zwei Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 18. Oktober 2019