

Schupfnudel-Auflauf

Für 4 Portionen:

1/2 Bund Lauchzwiebel	1 rote, gelbe, grüne Paprikaschote	200 g Champignons
150 g gekochter Schinken	1 Dose Mais (285 g)	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	1 1/2 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe	150 g g Schmand	350 g g Schupfnudel (Kühlregal)
100 g Raclettekäse		

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Pilze putzen, vierteln. Schinken in Würfel schneiden. Mais in einem Sieb abrausen, abtropfen lassen.

Auflaufform (35 x 25 cm) buttern. 3 EL Lauchzwiebelringe beiseitelegen. Rest mit Pilzen und Paprika in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter portionsweise anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Übrige Butter (2 EL) in der Pfanne erhitzen, Mehl einrühren, anschwitzen lassen. Brühe unter Rühren angießen, aufkochen. Schmand einrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Schön und praktisch Gemüse, Schinken, Pilze, Mais und Schupfnudeln vermischen, in die Auflaufform geben. Sauce daraufgießen. Käse in Streifen schneiden, auf dem Auflauf verteilen. Auflauf im Ofen ca. 20 Minuten backen. Mit Lauchzwiebelringen bestreut servieren.

NN am 31. Mai 2023