

Bunte Blechnudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Eiernudeln, 2 Stangen Lauch, 2 gelbe Paprikaschoten, 250 gr Kirschtomaten, 0,5 Bund Petersilie, 4 Eier, 125 gr geriebenen mittelalten Gouda-Käse, 200 gr Sahne, frisch gemahlenen Pfeffer, Fett für das Blech.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bißfest garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen den Lauch von welken und beschädigten Blättern und vom Wurzelansatz befreien, in dicke Ringe schneiden und waschen. 3 Min. vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben.

Den Paprika waschen, vierteln, von Stielansatz, Kerngehäuse und Trennhäuten befreien, dann in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Petersilie unter fließendem kalten Wasser abbrausen, trockenschwenken und feinhacken. Die Eier mit den Käse und der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein entsprechend großes Backblech fetten. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen und auf dem Blech verteilen. In der auf 200 Grad vorgeheizten Röhre ca. 20 Min. backen.

Frischer Salat gehört dazu!!

Als Tischgtränk passt Rot- oder Weißwein ebenso gut wie Bier.