Thunfisch-Nudel-Auflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Spaghetti, 2 l Salzwasser, 2 Dosen Thunfisch, 1 Teelöffel Senf, 4 Eier, 250 ml Schlagsahne, geriebene Muskatnuß, Salz, 0,5 Teelöffel Paprika edelsüß, 0,5 Teelöffel gerebelter Oregano.

Die Zubereitung:

Spaghetti in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, nach Packungsanleitung al dente kochen, in ein Sieb geben.
Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Senf vermischen.
Eier mit Sahne verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken, mit der Thunfischmasse verrühren.
Spaghetti in einer großen gefetteten Auflaufform geben, die Thunfischmasse darübergeben.
Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Bei ca. 200 Grad 40 Minuten backen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de