

Nudel-Gemüse-Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500-600 gr Nudeln (Spirelli), 800 gr Tomaten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Dose Mais, 6 Eier, 200 ml süße Sahne, 150 gr Feta o. Schafskäse, 250 gr Mozzarella, Salz, Pfeffer, Paprika.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 220° C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Tiefes Backblech einfetten.

Nudeln bißfest kochen und abtropfen lassen.

Tomaten achteln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Mais abtropfen lassen, Mozzarella würfeln.

Eier, Sahne, Schafskäse/Feta und Gewürze zu einer glatten Masse verquirlen.

Die Zubereitung:

Nudeln, Tomaten, Zwiebeln und Mais mischen und auf dem Backblech verteilen.

Eiersahne darüber gießen und den Mozzarella darüber verteilen.

Im Backofen (mittlere Schiene) 20 Minuten überbacken, bis alles gestockt und leicht gebräunt ist.