Nudelauflauf auf Italienisch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gehacktes, 1 kg Nudeln, 2 Päckchen Italienische Kräuter gefroren von Iglo, 2 Eier, 2 Becher Sahne, 1 Tube Sardellenpaste, 2 kleines Glas Paprika, 1 mittelgroße Dose Erbsen sehr fein, 2 Beutel Mozzarella, 2 Beutel geriebener Käse, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika.

Die Vorbereitungen:

Nudeln kochen und beiseite stellen.
Gehacktes mit Knoblauch und den Gewürzen anbraten.

Die Zubereitung:

Zu dem Gehacktem nach und nach die Paprika, die Kräuter und die Sardellenpaste geben.
Die Eier mit der Sahne und den Erbsen vermischen und dazu gießen. Nochmals würzen und abschmecken.
Die Nudeln in eine Auflaufform geben und die Masse darüber geben. Mozzarella und den geriebenen Käse darüber streuen und bei 200 Grad für 30 bis 40 Minuten in den Backofen geben.