



---

Hauptgang

# Thon-Nudel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

120 gr Champignons  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
2 EL kalt gepresstes Olivenöl  
2 Dosen Thon, abgetropft á 155 gr  
300 gr dünne Nudeln  
80 gr geriebener Greyerzer

## Guss:

2 Becher Saucenrahm  
2 Eier  
1/2 dl Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnus  
3 Spritzer Tabasco

## Zubereitung

Champignons, Zwiebel, Petersilie

Die Champignons vierteln. Zwiebel und Petersilie fein hacken und alles im heissen Olivenöl kurz dünsten.

Thon

Den Thon mit einer Gabel zerpfücken.

Nudeln

In reichlich Salzwasser «al dente» kochen.

Saucenrahm, Eier, Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Tabasco

In einer grossen Schüssel alle Zutaten für den Guss gut verrühren. Kräftig würzen. Die Nudeln mitsamt dem Champignons-Zwiebel-Petersilie-Gemisch, dem Thon, in die Schüssel geben und mit dem Guss gut vermischen.

Auflaufform

Das Ganze in eine eingebuttrerte Auflaufform einfüllen und zuerst den Käse danach die Butterflocken darüberstreuen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten, bis der Auflauf braun wird, gratinieren.