



Hauptgang

Thunfisch-Nudel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

400g. Thunfisch, im Öl (Dose)
500g. Fussilli (oder Spiralnüdeli, feine Nudeln oder Hörnli)
3 EL Paniermehl, frisch
Butter für das Ausbuttern der Gratinform und für Butterflöckli

Für den Guss:

3 Stück Eier
2 dl. Milch
2 dl Rahm (Sahne)
200 gr Greyerzer, gerieben
Aromat
Salz
Cayennepfeffer (oder etwas Pfeffer aus der Mühle)
2 Stängel Oregano, die Blätter fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, geschält und gepresst

Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Fussili In reichlich Salzwasser die Teigwaren «al dente» kochen.
Thunfisch Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerzupfen.
Gratinform Eine Gratinform ausbuttern.
Jetzt eine Lage Thunfisch (ca. die Hälfte) in die Gratinform geben und danach etwa die Hälfte der Fussili.
Jetzt den restlichen Thunfisch darauf schichten und die restlichen Fussili darüber geben, gleichmässig verteilen.
Guss: Eier, Milch, Rahm, Greyerzer, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch Alle Zutaten für den Guss in einer Schüssel mischen. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Den Guss gleichmässig über die Fussili/Thunfischmischung in der Gratinform giessen.
Paniermehl Das Paniermehl gleichmässig über den Gratin streuen und mit Butterflöckli belegen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren. Die Oberfläche des Gratins darf eine goldbraune Färbung aufweisen.