



Hauptgang

Nudelaufauf mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

Aufauf

1 Beutel Steinpilze, getrocknet (ca. 20 gr)
1 Beutel Morcheln, getrocknet (ca. 20 gr)
300 gr frische Champignons
etwas Zitronensaft
1 Stück Zwiebel, fein gehackt
1 EL Bratbutter
1 Bund Peterli, fein gehackt
Salz, Aromat, Pfeffer aus der Mühle
sowie etwas Thymian
250-300 gr Nudeln
2 lt Wasser
2 TL Salz

Guss

3 Stück Eier
2 dl Rahm
1 dl Milch
1 TL Salz
1 MSP Muskat
Pfeffer aus der Mühle
100 gr Sbrinz
Butterflöckli

Zubereitung:

Steinpilze und Morcheln

Die getrockneten Pilze in etwas lauwarmen Wasser einweichen, gut ausdrücken und kleinschneiden.

Champignons

Die Champignons waschen, vierteln und mit Zitronensaft mischen.

Bratbutter, Zwiebel, Peterli

In Bratbutter die feingehackte Zwiebel glasieren, alle Pilze begeben, Peterli hinzufügen.

Salz, Aromat, Pfeffer, etwas Thymian

Die Pilze abschmecken und bei guter Hitze 10-15 Minuten dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Nudeln

In siedenden Salzwasser «al dente» kochen und abtropfen lassen.

Eier, Rahm, Milch, Salz, Muskat sowie die Hälfte des Käses sowie Gewürze

Alles gut mischen und danach mit den Nudeln und Pilzen mischen und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Butterflöckli und den restlichen Sbrinz darüber verteilen.

20-30 Minuten bei 220° in der Mitte des Ofens gratinieren.