Artikel vom 15.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 05:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saftig-herbstlicher-nudelauflauf

Saftig-herbstlicher Nudelauflauf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 Portionen):

500 g Spirelli-Nudeln

1 l Gemüsebrühe

2 mitteldicke Stangen Porree

600 g saure Sahne

300 g Mozzarella

300 g mittelalter Gouda

300 g Kasselerbraten

300 ml Ayran

4 TL scharfer Senf

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe mit Salzwasser verlängern und darin die Spirelli-Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Inzwischen den Porree putzen, der Länge nach halbieren, in dünne Ringe schneiden und waschen. Sind die Nudeln gar, werden sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und beiseitegestellt. Im Kochwasser den Porree blanchieren. 250 g Gouda, Mozzarella und Kasselerbraten in kleine Würfel schneiden. Aus der sauren Sahne, dem Ayran, dem Senf und dem gepressten Knoblauch einen Guss rühren und diesen bei Bedarf mit etwas Kochwasser verlängern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun eine große Auflaufform mit dem Öl auspinseln, die Nudeln mit dem Porree und den Fleisch- und Käsestückchen vermengen und hineingeben. Den Guss gleichmäßig darauf verteilen und den übrigen Gouda fein darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Kathrin Fries