

Blitz-Nudelauflauf

Schnell wie der Blitz – das Sprichwort könnte eigens für diesen Auflauf erfunden worden sein. Beim Essen werden Ihre Augen vor Freude blitzen

Für 6 Portionen:

400 g Nudeln (z. B. Farfalle)

Salz

1 Zwiebel

2 rote Paprikaschoten
(à 200 g)

150 g TK-Erbesen

2 El Öl

2 El gehackte Petersilie

Pfeffer

200 g geraspelter Gouda

5 Eier (Kl. M)

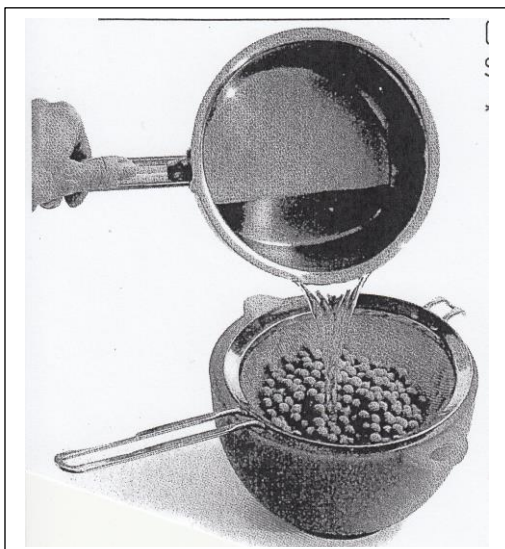
300 ml Schlagsahne

10 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon, 200 g)

1 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen und abgießen. Zwiebel würfeln, Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Erbsen in ein Sieb geben, mit kochend heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Paprikawürfel und Erbsen zugeben und 2 Min. andünsten. Die Nudeln dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem gefetteten Backblech (40 x 30 cm) verteilen. Mit Gouda bestreuen.

3 Eier, Sahne, etwas Salz und Pfeffer verquirlen und gleichmäßig über die Nudeln gießen. Mit Bacon belegen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad (Umluft 230 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen.



DEN ERBSEN WIRD WARM UMS HERZ
Kaum aus dem Tiefkühler, schon auf dem Tisch: Gefrorene Erbsen lassen sich schnell auftauen, wenn man sie einfach mit heißem Wasser überbrüht.