



„Käsenudeln überbacken“

Zutaten:

480 Nudeln
150 g Emmentaler Käse
200 ml Milch, Rahm oder Sahne
2 – 3 Eier
etwas Fett
Salz oder Vegeta-Gewürz

Zubereitung:

Man verquirlt den sauren Rahm oder die Milch mit den Eiern, salzt und mischt den geriebenen Emmentaler Käse unter die weich gekochten Nudeln.
Eine Auflaufform oder Backblech einfetten und Nudel-Käse-Masse einfüllen.

Anschließend 30 – 45 Min. lang backen.

Die Käsenudeln sind feiner, wenn man aus dem Eiklar einen Schnee schlägt und ihn leicht unter die vermischten Nudeln zieht.

Beilage: Tomaten-Zwiebel-Salat.

Gutes Gelingen!!!

Christiane