Schwarzwälder Auflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Geflügelleber, 250 gr Bandnudel, 300 gr Rosenkohl, 2 Esslöffel Öl, 20 gr Butter, frischgemahlenen Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver, etwas getr. Thymian, 0,25 l Würfelbrühe, 100 gr Schmelzkäse, 250 gr saure Sahne, 2 Esslöffel Semmelbrösel, 2 Esslöffel geriebenen Gouda, 20 gr Butterflöckchen.

Die Vorbereitungen:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nicht zu weichkochen.
Den Rosenkohl waschen und die welken Blätter abzupfen, das Strunkende abschneiden, den Strunk kreuzweise einschneiden und 10 Min. in Salzwasser garen.
Sie Leber waschen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberwürfel darin anschmoren, mit den Gewürzen abschmecken und mit der Brühe ablöschen.
Den Schmelzkäse in Flöckchen zerteilen und mit der Sahne zugeben, dann den Rosenkohl unterheben.
Die Hälfte der Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben, dann das Ragout darauf verteilen.
Das Ragout mit den restlichen Nudeln bedecken und mit Semmelbrösel und dem geriebenen Käse bestreuen. Die Butterflöckchen darauf verteilen.
In der auf 200 Grad vorgeheizten Röhre ca. 20-30 Min. Backen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de