

Nudelauflauf mit Putenbrust bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Spiralnudeln, 200 gr Champignons, 150 gr TK-Erbesen (aufgetaut), 1 rote Paprikaschote, 250 gr Putenbrust, 125 gr Allgäuer Emmentaler, 125 gr Creme fraiche, 0,5 Bund Petersilie, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Die Spiralnudeln in reichlich Salzwasser 5 Minuten kochen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und würfeln. Die Putenbrust waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken, den Käse reiben.

Die Zubereitung:

Eine Auflaufform fetten. Die Champignons mit den Erbsen unter die Nudeln mischen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin etwa 7 Minuten scharf anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelte Paprika zum Fleisch geben und etwa 3 Minuten mitdünsten. Alles unter die Nudelmischung heben. Gehackte Petersilie und den geriebenen Käse unter die Creme fraiche rühren. Die Sauce unter die Nudelmischung heben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Form geben und diese in den kalten Backofen stellen. Die Temperatur auf 200 °C einstellen und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.