

Sellerie-Nudel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1-1,5 kg Sellerie – 125 g Joghurt – 2 EL Saure Sahne – 2 EL Milch – 50 g Tomatenmark – 2 Eier – 150 g geriebener Käse – Salz – Pfeffer – Paprikapulver – Muskatnuss – 500 g Nudeln – 100 g gekochter Schinken oder Räuchertofu (je nach Geschmack)

Zubereitung:

- Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen
- Den Sellerie schälen und grob raspeln
- Schinken/Tofu würfeln. Tofuwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten
- Den geraspelten Sellerie mit Schinken bzw. Tofuwürfeln vermengen
- Joghurt mit Tomatenmark, saurer Sahne, Milch, Eiern und 50 g Käse mischen und mit den Gewürzen abschmecken
- Nudeln und Sellerie abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Die Joghurt-Mischung gleichmäßig darüber gießen und den übrigen Käse auf dem Auflauf verteilen
- Bei 200°C etwa 40 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

