Leberkäse-Nudel-Auflauf



* Vegetarier lassen den Leberkäse weg.

Ein bayerischer Auflauf mit einem Touch Italien! Sicher wird es auch eines Ihrer Lieblingsgerichte werden.

Die Fans der mediterranen Küche bereiten das Gericht statt mit Leberkäse mit getrockneten Tomaten sowie Oliven zu: dafür 10 getr. Tomaten, 20 schwarze Oliven, jeweils in feinen Streifen/ Scheiben untermischen.



50 g Emmentaler, 50 g Gouda oder 100 g Parmesan in Stücken

zerkleinern und <u>umfüllen</u>. 5 Sek. / Stufe 8

Soße:

2 Zwiebeln halbiert, 2 Knoblauchzehen, 5 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

zerkleinern. 2 - 3 Sek. / Stufe 6

Mit **30 g Öl** dünsten. 3 Min. / Dampfg. / Stufe 1

650 g Wasser, 200 g Sahne, 200 g Schmand, 400 g Milch, 3 TL Salz, ½ TL Pfeffer,

10 g Fleischbrühe erhitzen. 10 Min. / 90° / Stufe 1

Käse unterrühren. 5 Sek. / Stufe 5

500 g Barilla Gemelli n.90 (roh, Kochzeit 10 Min.), 400 g roten Leberkäse in Würfeln in eine gefettete Auflaufform (ca. 33 x 24 cm) geben, mit Soße begießen und backen.

Backzeit: 180°, ca. 48 - 50 Min.

Komplett durchrühren und sofort servieren.

Nicht wundern, der Auflauf sieht nach dem Backen etwas tro-

cken aus, deshalb gut durchrühren und anschließend genie-Ben!

Aufgewärmt mit etwas Milch oder Sahne schmeckt er genauso köstlich. Besonders gut mit diesen Nudeln. Ich bevorzuge Emmentaler und Gouda.

Auch ohne Leberkäse, Tomaten und Oliven finde ich den Auflauf wunderbar. Meistens bereite ich ein Drittel mit Leberkäse, eines mit Tomaten und ein Drittel pur zu.



