

# Leberkäse-Nudel-Auflauf



\* Vegetarier lassen den Leberkäse weg.

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

Fans der mediterranen Küche bereiten das Gericht statt mit Wurst mit getrockneten Tomaten und Oliven zu. (10 getr. Tomaten in Streifen, ca. 20 schwarze Oliven in Scheiben untermischen.)



100 g Parmesan in Stücken

oder: 50 g Emmentaler,  
50 g Gouda zerkleinern  
und umfüllen.

5 Sek. / Stufe 8

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

ingelegte Tomaten zerkleinern.  
Mit 30 g Öl dünsten.

2 - 3 Sek. / Stufe 6

3 Min. / Dampf. / 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 untermischen.

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 „vertrocknet“ aus, deshalb gut durchrühren und dann gleich genießen!

**Tipps:**

Aufgewärmt mit etwas Milch oder Sahne schmeckt er auch sehr lecker. Und besonders gut schmeckt er mit diesen Nudeln. Ich bevorzuge Emmentaler und Gouda.

Servieren Sie zum Auflauf Paprikasalat.

Ich finde ihn auch ohne Leberkäse, Tomaten und Oliven sehr lecker. Meistens bereite ich einen Teil mit Leberkäse, einen ohne etwas und einen Teil mit Tomaten zu.