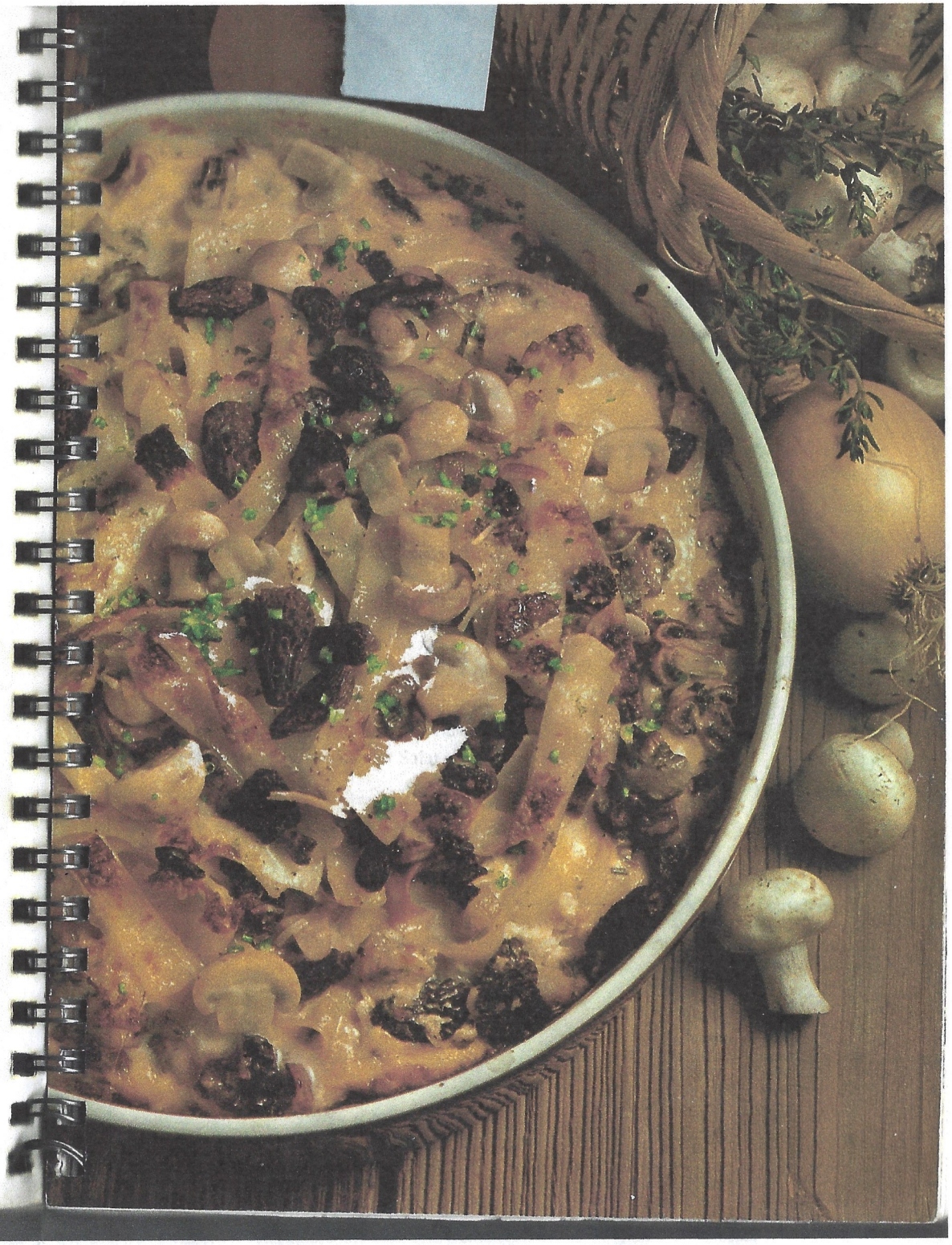
Nudelauflauf de luxe *Foto ►*

Rezept für 4 Pers.

1 Beutel Steinpilze, getrocknet (ca. 20 g) 1 Beutel Morcheln*, getrocknet (ca. 20 g)	nach Vorschrift auf dem Beutel in etwas lauwarmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken, klein schneiden
300 g frische Champignons etwas Zitronensaft	waschen, vierteln, mit dem Zitronensaft mischen
2 Esslöffel Planta Margarine	in einer Pfanne schmelzen
1 Zwiebel, fein gehackt 1 Bund Petersilie, fein gehackt	andämpfen, Pilze beifügen
Salz Streuwürze Pfeffer aus der Mühle wenig Thymian	würzen, Pilze bei guter Hitze 10–15 Minuten dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist
250–300 g Nudeln 2 l Wasser 2 Teelöffel Salz 1 Esslöffel Sais Öl	Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.
Guss 3 Eier 2 dl Rahm oder Kaffeerahm 1 dl Milch 1 Teelöffel Salz 1 Messerspitze Muskat Pfeffer aus der Mühle 50 g Sbrinz, gerieben	alles gut verrühren, mit den Nudeln und den Pilzen mischen, in eine gefettete Auflaufform geben
50 g Sbrinz, gerieben Plantaflöckli	darüber verteilen.
	Backen: 25–30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip
Anstelle der Morcheln eine Dose Eierschwämme (abgetropft) verwenden.

Wie servieren? Zu diesem Auflauf für Pilzfans passt ein gemischter Salat.

* Während der Pilzsaison frische Morcheln oder Steinpilze verwenden (je 150–200 g).