

<b>KrG</b>	<b>Ernährung und Versorgung</b>	<b>POA_Projektorientiertes Arbeiten</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

## Italienischer Nudelaufbau

Du hast Nudeln, die am Tag vorher übriggeblieben sind, dann mach dir doch diesen leckeren Nudelaufbau!



Menge	Zutaten	Zubereitung
2,5 L 2 TL 200 g	Wasser Salz Nudeln	und zum Kochen bringen. Zugeben. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Ca. 8 min.
1	Zwiebel	schälen, fein würfeln, in eine Tasse geben.
1 1	Zucchini Karotte	waschen, würfeln. waschen, schälen, klein schneiden.
1 Dose etwas 1 TL 1 TL	stückige Tomaten Pfeffer Oregano Paprikapulver	Zusammen in einen Becher geben, verrühren.
2 100 ml 100 ml ½ TL	Eier Sahne Milch Salz	Zusammen in einen Becher geben, gut verrühren.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten, Zucchini und Karotten und Nudeln zugeben, durchmischen.
150 g	geriebener Käse	<b>Nudelaufbau in eine Auflaufform einschichten:</b> 1. Schicht: Nudel-Gemüse-Masse 2. Schicht: Tomatensoße 3. Schicht: Eier-Masse 4. Schicht: Käse  Backen: 180°C Ober- Unterhitze.  Nudelaufbau mit Salat servieren!

