



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Garnelen Auflauf mit Käse und Kräuternudeln

250g Bandnudeln oder Spätzle
2-3 zerdrückte. Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
2 EL Butter
je 1 rote u. grüne Paprikaschote
150g Champignons
etwas Zitronensaft
270g Garnelen
Pfeffer, Salz
ca. 2 Becher Sahne
150-200g geriebener Gouda
etwas Dill
etwas Schnittlauch oder Petersilie



Krabben mit Käse und Kräuternudeln
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Nudeln in Salzwasser nicht zu weich kochen. Knoblauch, Zwiebeln in 2 EL Butter glasig dünsten. Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln und Knoblauch geben. Champignons putzen und in Scheiben schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Und auch zu dem Gemüse geben alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Min. dünsten. Die Nudeln mit dem Gemüse und den Garnelen vorsichtig vermischen. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter austreichen. Die Nudelmischung einfüllen. Dann die Sahne mit Gouda verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 20 Min. goldbraun überbacken. Vor dem Servieren mit Dill und Schnittlauch / Petersilie darüber streuen.