

Nudel-Kürbis-Auflauf

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Claudia Oeschger aus Steinhausen)

Zutaten: (4 Pers.)

- 600 g Kürbis (z. Bsp. Butternuss oder Oranger Knirps), klein gewürfelt*
- 250 g Greyerzer, klein gewürfelt*
- 300 g Penne, nach den Vorgaben auf der Packung im Salzwasser gekocht
- 100 g Speckwürfeli
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Trockenbouillon
- 3 dl Vollrahm

* (Kantenlänge ca. 0.5 – 1.0 cm)

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis- und Käsewürfeli, Speck und Penne in eine feuerfeste Form geben. Gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Trockenbouillon würzen.

Den Rahm darüber geben und den Auflauf für 60 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Damit die Teigwaren beim Backen im Ofen nicht austrocknen und allzu dunkel werden, empfiehlt es sich, den Auflauf in den ersten 30 Minuten mit dem zur Form passenden Deckel zu verschliessen, bzw. den Auflauf mit einer Alufolie abzudecken.