

Überbackene Nudelnester

Küche Pasta

Portionen

4 PERSONEN

Vorbereitung

30 MINUTEN

Kochzeit

30 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Bandnudeln
- 60 g Kräuterbutter
- 200 g geräuchertes Lachsfilet
- 5 Stück Rispentomaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Crème fraîche oder Schmand
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 125 g Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- Basilikum zum Garnieren

Anleitungen

1. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Tomate waschen und klein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Alles zusammen in eine kleine Schüssel geben, mit dem Olivenöl beträufeln und gut durchmischen.

2. Crème fraîche (oder Schmand), Sahne und Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

3. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

4. Eine ausreichend große, flache Auflaufform mit etwa einem Esslöffel der Kräuterbutter einfetten; restliche Butter beiseite stellen.

5. Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen, dabei von der auf der Packung angegebenen Garzeit eine Minute abziehen. Bei frischen Nudeln genügt es, sie eine Minute in kochendem Salzwasser ziehen zu lassen.

6. Nudeln abgießen, wieder in den Topf geben. Die restliche Kräuterbutter hinzugeben und gründlich durchschwenken. Die Butter verhindert, dass die Nudeln aneinander kleben - ansonsten lassen sich später nur schwer Nester daraus drehen.

7. Die Nudeln mit Hilfe einer Fleischgabel portionsweise zu Nestern drehen. Ich nehme dabei eine kleine Schale zur Hilfe; das erleichtert das Drehen.

8. Die fertigen Nester in die eingefettete Auflaufform setzen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.

9. Erst den Tomaten-Mix über die Nester streuen, danach alles gleichmäßig mit der Eiersahne übergießen. Zum Schluss die Mozzarella-Würfel verteilen.

10. Die Nester auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit etwas Basilikum garnieren.

Rezept Hinweise

PDF zum Download: Ueberbackene_Nudelnester