

## Herbstlicher Nudelauflauf

<b>Thema:</b>	Herbstgrüße
<b>Saison:</b>	Kürbiszeit (Herbst) – Ende September bis November
<b>Besonderheit:</b>	in kleinen Förmchen auch für das Auge ein Genuss
<b>Zu Beachten:</b>	unbedingt kleine Nudeln verwenden (Ditaloni Rigati no.49)

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

200 g	Butternusskürbis
1	Rama Cremefine 7%
1	Zucchini (klein)
300 g	kleine Teigwaren (Ditaloni Rigati no.49)
3	Eier
150 g	geriebener Käse
1	Bund Frühlingszwiebel
130 g	Karree-Speck
1/2	Bund Schnittlauch
1 Prise	Muskatnuss
1 KL	Paprikapulver
1	chinesischer Knoblauch
n.B.	Kräutersalz und Pfeffer
n.B.	Öl



### Zubereitung

In einer Schüssel Rama Cremefine mit den 3 Eiern versprudeln und mit Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver und dem fein gehackten Schnittlauch würzen.

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und in etwas Öl anbraten. Den feingewürfelten Zucchini dazugeben kurz mitrösten und danach den feingewürfelten Speck, den fein gehackten Knoblauch und den Kürbis mitbraten, sowie mit Kräutersalz und Pfeffer würzig abschmecken. Danach mit den al dente gekochten Nudeln vermischen und in kleine Auflaufformen, bzw. einer Auflaufform nach Wahl geben (Auflaufform vorher einfetten). Die Rama Cremefine Sauce wird darüber gegossen und mit geriebenem Käse bestreut.

Je nach Größe der Auflaufform im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) solange backen, bis der Käse eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat (ca. 15 – 30 Minuten).

Dazu passt hervorragend ein Chinakohl Salat mit einem Essig-Knoblauch Dressing.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*