

Bayernland



# VEGETARISCHER Nudelauflauf

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

500 g Rigatoni  
200 g Bayernland geriebener  
Gouda  
Salz  
Pfeffer  
2 Paprika  
100 g Mais  
1 Brokkoli  
250 ml Domspitzmilch Schlagrahm  
500 g Domspitzmilch Crème  
Fraîche  
Öl zum Einfetten der Auflaufform

## ZUBEREITUNG

1. Brokkoli und Nudeln nach Packungsangabe vorkochen.
2. Schlagrahm und Crème Fraîche zusammen mit Salz und Pfeffer aufkochen.
3. Paprika in Stücke schneiden.
4. Auflaufform einfetten und Gemüse und Nudeln abwechselnd mit dem geriebenen Gouda hineinschichten.
5. Die Schlagrahm-Crème Fraîche Mischung darüber geben und en Auflauf bei 200° C für ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)