

## Nudelaufwurf mit Lachs-Sahne-Dill-Sauce

8-10 Portionen

### Raffiniert

#### Pro Portion:

E: 50 g, F: 57 g, Kh: 86 g,  
kj: 4542, kcal: 1086

4 Stangen Porree (Lauch)

1 Bund Dill

1 l Schlagsahne

600 ml Gemüsebrühe

1 l Milch

4 EL Zitronensaft

2 gestr. EL mittelscharfer Senf  
Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 kg Lachsfilet

1 kg Trulli-Nudeln

400 geraspelter Mozzarella-Käse

#### Zum Garnieren:

einige Dillstängel

einige Zitronenscheiben

**Zubereitungszeit: 50 Min.**

**Garzeit: etwa 30 Min. je Form**

1. Porree putzen, die Stangen längs halbieren, waschen und abtropfen lassen. Porree in etwa 2 cm lange Stücke



Nudelaufwurf mit Lachs-Sahne-Dill-Sauce

schneiden. Dill abspülen und trockentupfen. Die Spitzen von den Stängeln zupfen. Spitzen fein hacken.

2. Sahne, Brühe und Milch in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Die Sauce mit Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
3. Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
4. Lachswürfel mit Porreestücken, Dill und den Nudeln vermischen und in 2 großen Auflaufformen verteilen. Die Sahnesauce darüber gießen. Den Auflauf mit Käse bestreuen.
5. Die Formen nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)  
Garzeit: etwa 30 Minuten je Form.
6. Den Nudelaufwurf mit Dill bestreuen, mit Zitronenscheiben und Dillstängeln garnieren.

#### Tipp:

Die Nudeln brauchen nicht vorgekocht zu werden, da die Garzeit im Backofen ausreicht. Wer keine großen Auflaufformen hat, kann diesen Auflauf auch in einer Fettfangschale zubereiten.

## Nudelaufwurf mit Würstchen

8-10 Portionen

### Für Kinder

#### Pro Portion:

E: 39 g, F: 33 g, Kh: 94 g,  
kj: 3509, kcal: 838

5 mittelgroße Zwiebeln  
3-4 Möhren  
10 Wiener Würstchen  
2 Bund Petersilie  
450 g TK-Erbsen  
6 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
2 gestr. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 Dosen geschälte Tomaten (Einwaage je 800 g)  
800 ml Gemüsebrühe  
150 g gekochter Schinken  
1 kg kurze Röhrennudeln  
250 g geraspelter Pasta-Käse

**Zubereitungszeit: 40 Min.**

**Garzeit: etwa 40 Min.**

1. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen, waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Würstchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Petersilie abspülen und trockentupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen (einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen). Blättchen fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Möhrenscheiben und die gefrorenen Erbsen hinzugeben und andünsten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit Saft unterrühren, dabei die Tomaten etwas zerdrücken. Brühe hinzugießen. Die Zutaten zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 5-10 Minuten kochen lassen. Schinken in Würfel schneiden. Wurstscheiben, Schinkenwürfel und Petersilie unterrühren.
3. Nudeln in einen großen Bräter oder in eine Fettfangschale geben. Gemüse-Wurst-Masse unterrühren. Den Bräter auf dem Rost oder die Fettfangschale in den Backofen schieben.