

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Pac Choi-Nudel-Gratin

Zutaten: 500 g Pac Choi, 2 Frühlingszwiebeln, 3 Knobizehen, $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken, 1 Zweig Thymian, Basilikum, 350 g Nudeln, 200 g Frischkäse, 100 ml Milch, 2 Eier, 50 g Hartkäse, Butter, evtl. 200 g Mett oder fr. Bratwurst, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Salz u Pfeffer

Zubereitung: Den Pac Choi in Streifen schneiden, und in Olivenöl anbraten. Die in Scheiben geschnittene Lauchzwiebel und den gehackten Knobi zugeben, kurz andünsten und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Kräuterblätter dazu.

Die Nudeln bissfest garen. Das Mett anbraten und würzen.

Die Nudeln mit dem Gemüse und dem Mett vermischen und in eine gefettete Auflaufform füllen.

Eine Soße aus Milch, Frischkäse, Hartkäse und Ei mixen und mit den Gewürzen würzen. Über die Pac Choi-Nudeln gießen und bei 180 Grad 30-35 Minuten überbacken.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com