

# Nudelaufauf Sommergemüse (in Sahnesauce, überbacken)

## 19.9. – Menü 2

### Zutaten für zwei Personen

180 g Spirali  
200 g Mozzarella  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)  
200 g Schlagsahne  
3 Eier  
0,5 Bio-Zitrone  
1 Bund Dill  
1 Bund Schnittlauch  
1 Schalotte  
1 Pck. Sommergemüse (tiefgekühlt)  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, abgießen, mit Sommergemüse mischen und in eine große Auflaufform geben.

Schalotte abziehen, Schnittlauch, Dill waschen, trocken schütteln, alles fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Eier, Sahne, Zitronenschale verquirlen, Schalotte, Kräuter zufügen, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss würzig abschmecken.

Eier-Sahne-Mischung über Nudeln und Gemüse geben. Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf verteilen. Auflauf im 180 Grad heißen Ofen ca. 45 Min. goldgelb überbacken.

