

Bunter Auflauf

200 g Hörnchen Nudeln
Salz
40 g Butter
1 El Mehl (leicht gehäuft)
200 ml Gemüsebrühe
200 ml fettarme Milch
Pfeffer
1 Möhre (etwa 150 g)
100 g Zuckerschoten
1 Zwiebel (mittelgroß)
100 g Erbsen (tiefgekühlt)
100 g Gouda (geraspelt)

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen. 20 g Butter in einem Topf zerlassen. Mehl zugeben, unter Rühren 1-2 Min. anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen, unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhre schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Zwiebel hacken. 20 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Möhren 3-5 Min. darin anbraten. Zuckerschoten und Erbsen zugeben und 1 Min. mit braten. Salzen und pfeffern.

4 kleine Auflaufformen (à 10 cm Ø oder 1 große à 30x18 cm) fetten. Die Hälfte der Nudeln einschichten. Darauf die Hälfte des Gemüses verteilen. Mit der Hälfte des Käses bestreuen. Restliche Nudeln, Gemüse und Käse einschichten und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. überbacken.