Nudelauflauf mit Resten der Vorwoche

Zutaten für eine große Auflaufform:

Nudelreste der Vorwoche
(hier habe ich Taglistelle verwendet,
man kann alle Nudel, auch gemischt verwenden)

1 Becher Schlagsahne
3 Eier Hkl- L
200 g Bacon gewürfelt
(wer keinen Bacon mag kann auch
gekochten Schinken verwenden)
2 Beutel Gouda geraspelt
1 kleine Zwiebel
(ich verwende Charlotten)
1 Zehe Knoblauch
1 große Dose Erbsen & Möhrchen
Etwas Kräuter- oder Knoblauchbutter
Etwas Butter- oder Griebenschmalz
(zum anbraten & einfetten)

Vorbereitungen:

Als erstes schneiden wir alle Zutaten, außer den Nudeln, klein. Zwiebel & Knoblauch schälen und so klein wie nur möglich schneiden, die Dosen mit Erbsen & Möhrchen in einen Sieb zum abtropfen geben, dann die Möhrchen ebenfalls klein würfeln. Ich eine Schüssel die Eier schlagen und die Sahne hinzu geben danach schön aufschlagen das es eine Homogene Flüssigkeit ergibt.

Zubereitung der Füllmasse:

Eine geeignet große Bratpfanne auf den Herd stellen und erhitzen, danach alle Zutaten in folgender Reihenfolge zugeben: Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, dann den Bacon oder gek. Schinken mit anbraten, kurz vor Schluss die Erbsen und Möhrchen hinzugeben. Alles zusammen gut vermischen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Als nächstes nehmen wir einen größeren Topf (in den die gesamte Masse passt), stellen den auf die heiße Platte, geben die Butter rein und lassen die zerlaufen (nicht zu stark erhitzen), dann geben wir die Nudeln hinzu und lassen die unter ständigem umrühren leicht anbraten. Jetzt wird das Gemisch aus der Bratpfanne hinzugegeben, ebenfalls

unter stetem Umrühren vermengt und etwas anbraten gelassen. Danach wird der Topf vom Herd genommen und lassen alles etwas abkühlen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen!

Füllen der Auflaufform:

Als ersten die Auflaufform etwas mit Butter einfetten, danach den Boden etwas mit dem geraspeltem Gouda besteuen, jetzt eine Schicht mit dem Nudelgemisch aus dem Topf, dann eine Schicht mit Gouda. Das solange wiederholen bis das Nudelgemisch aufgebraucht ist.

Es ist wichtig, das von dem Gouda etwas übrig bleibt als "Decke" zum Abschluss.

Nun nehmen wir die Schüssel mit dem aufgeschlagenen Eier/Sahne gemisch und verteilen das gleichmäßig über die Füllung. Zum Abschluss wird der restliche Gouda darüber gestreut!
Nun stellen wir die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen (im untere Drittel), die backzeit für den Auflauf beträgt ca. 30-40 Minuten (Je nach gewünschtem Bräunungsgrad)!

Man kann den Auflauf einfach nur so genießen oder mit einem kleinen Beilagensalat nach eurer Wahl!