Bunte Blechnudeln

Nudeln mal anders!

Das brauchst du für sechs Personen:

- 500 g Spätzle
- 2 Stangen Porree (Lauch)
- 250 g Kirschtomaten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 4 TL gefrorene Petersilie
- 4 Eier
- 125 g geriebenen mittelalten Gouda-Käse
- 1 Becher (200 g) süße Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Fett für das Blech

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

Es müssen ja nicht immer Nudeln mit Tomatensoße sein. Überrasche deine Familie doch mal mit diesen leckeren Blechnudeln.
Foto: www.nudelnmachenguecklich.de

1 Fülle 5 Liter Wasser in einen großen Topf und bringe es zum Kochen. Gib nun circa 5 TL Salz hinzu.

2 Jetzt kommen die Spätzle in das Salzwasser. Schalte auf die mittlere Stufe, sodass das Wasser nur noch leicht köchelt, und lasse die Nudeln circa 10 Minuten garen.

3 In der Zwischenzeit schneidest du vom Porree die Wurzeln ab und entfernst die grünen Blätter, die nicht mehr frisch aussehen. Danach schneidest du den Porree in dicke Ringe und spülst diese kurz mit kaltem Wasser ab. Drei Minuten vor Ende der Garzeit der Nudeln gibst du die Porree-Ringe zu den Nudeln dazu.

4 Die Nudeln und den Porree schüttest du in ein Sieb ab und lässt sie abtropfen. Den Backofen heizt du schon einmal auf 200 °C vor.

5 Wasche die Tomaten und halbiere sie. Wasche die Paprikaschoten, entferne die Kerne sowie die weißen Trennwände und schneide die Paprika in Streifen.

6 Gib die Eier, den Käse und die Sahne in eine Schüssel und verrühre alles gut miteinander. Würze mit circa 1/2 TL Salz und einer Messerspitze Pfeffer.

7 Gib die Spätzle mit dem Porree, die Tomaten und die Paprikastreifen auf ein gefettetes tiefes Backblech. Schütte die Eier-Käse-Mischung darüber. Streue zum Schluss die 4 TL Petersilie darauf.

8 Backe die Blechnudeln im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ungefähr 30 Minuten. *LW, www.nudelnmachenguecklich.de*