



Konfetti-Nudelauf

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen die Erbsen antauen lassen und die Maiskörner abtropfen lassen. Paprika halbieren, putzen und klein würfeln. Die Würstchen in Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nudeln mit Paprika, Würstchen, Erbsen und Maiskörnern mischen und in die runde Stoneware schichten.
4. Schmand mit Milch und Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, über den Auflauf gießen.
5. Den Käse mit der groben Reibe reiben und über den Auflauf streuen. Im Backofen auf dem Rost, unterste Schiene 45 Minuten backen.

Zutaten:

- 500g kleine Nudeln
- 1 Dose Maiskörner (Abtropfgewicht 285g)
- 200g Erbsen
- 1 rote Paprika
- 4 Wiener Würstchen
- 200g Schmand
- 100ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 100g Gouda

Benötigtes Material

Stoneware rund

Zubereitungszeit

20 Minuten
Zubereitungszeit

45 Minuten Backzeit