

Französischer Nudelgratin mit Knoblauch

Zutaten für ca. 8 Personen:

12 Knoblauchzehen
2 dl Crème fraîche
2 dl Vollrahm
2 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
500 g breite Bandnudeln
2 EL Öl
2 mittelgrosse Zucchetti
200 g frische Champignons
200 g geriebener Käse
100 g gehackte Walnüsse
etwas Butter für die Form



Zubereitung:

Die Zucchetti waschen und länglich in dünne Scheiben schneiden.
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen, grob hacken und in etwas Butter leicht andämpfen.

Crème fraîche, Vollrahm und die Gemüsebouillon zuschütten, aufkochen und abschmecken.

Die Zucchetti und Champignons zugeben, 3 Minuten köcheln lassen und beiseite stellen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgiessen und mit Öl vermengen.

Eine flache, feuerfeste Auflaufform einfetten.

Die Nudeln, Gemüsescheiben und Knoblauchsauce mischen und in die Form geben.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen bei 180°C 30 Minuten goldbraun überbacken.

Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.