

Schupfnudelauflauf

Zutaten für 4 Personen

300g Blumenkohl oder Brokkoli
300g Bohnen
300g Möhren
1 Pck. Schupfnudeln
450ml Gemüsebrühe
100g geriebener Käse
5 EL Saucenbinder
4 EL Schmand
3 EL Senf
1 EL weißer Balsamico
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Das Gemüse putzen, schneiden und zusammen bissfest garen. Anschließend abtropfen lassen. Die Schupfnudeln und das Gemüse in einer Auflaufform verteilen und vermischen. Die Gemüsebrühe mit dem Balsamico aufkochen lassen. Den Saucenbinder einrühren und nochmals aufkochen lassen. Anschließend den Schmand und den Senf zur Sauce hinzugeben und kräftig würzen. Die Sauce auf der Schupfnudel-Gemüse-Mischung verteilen und den Käse darüber geben. Alles für ca. 30 Min. in den Backofen geben.