



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudel mit Käse im Backofen

Fırında Peynirli Makarna



1 Pkg Nudel
5 ½ Gläser Wasser
1 EL Öl
1 Prise Salz
Für die Sosse:
2 Eier
2 Gläser Milch
2 EL Mehl
7 EL Öl
1 TL Pfeffer
1 KL Salz
Für die Füllung:
2 Gläser geriebener Weiskäse
Für die Oberfläche:
1 Glas geriebener Käse

- # In einen Topf Wasser, ein Löffel Öl und eine Prise Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Nudel hinzugeben und sobald es anfängt zu kochen den Herd runterschalten, umrühren und den Deckel schliessen.
- # Nach einer Zeit von 10-12 Minuten vom Herd nehmen.
- # In einer tiefen Schale Eier schlagen. Milch, sieben Esslöffel Öl, Mehl, Salz und Pfeffer hinzugeben, gut verrühren und zur Seite stellen.
- # In eine eingeölte Backform die Hälfte der Nudel hineinfüllen und ebenen. Mit Weiskäse belegen und anschliessend die andere Hälfte der Nudel einfüllen.
- # Über die Nudel die zubereitete Milchmischung übergiessen und anschliessend mit geriebenem Käse belegen.
- # Die Backform in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizte Backofen schieben und bis der Käse goldbraun geworden ist backen.
- # Je nach Wunsch zuschneiden und servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung sollte mageres Weiskäse verwendet werden.