



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

Nudeln im Backofen

Milföyde Fırın Makarna



4 quadratische Blätterteig
½ Pkg Nudel
1 Glas Milch
1 Yumurta
1 Teeglas geriebener Schnittkäse
½ TL Pfeffer
1 TL Salz
3 EL Sonnenblumenöl

- # Das Blätterteig aus dem Gefrierschrank herausnehmen und auftauen lassen. Auf einer mehligten Unterlage ohne den Teig zu deformieren etwas ausbreiten.
- # Hitzebeständige Schalen nehmen und Blätterteig auf die Hinterseite der Schalen wickeln. Ein paar Stellen mit der Gabel aufstechen. Samt den Schalen auf das Backblech legen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Braten bis der Blätterteig knusprig geworden ist.
- # Währenddessen in den Topf ein wenig mehr als sonst Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eine Prise Salz und ½ Packung Nudel einfüllen und 10-12 Minuten kochen.
- Die Nudeln in ein Sieb herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Währenddessen Milch, Ei, geriebener Käse, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer schlagen.
- # Die gebackenen Blätterteige aus der Schale nehmen und in ein Backblech eben einreihen. Die Nudelmischung auf die Blätterteige verteilen.
- # Die Nudeln im Blätterteig in das zuvor auf 200 Grad erhitzten Backofen schieben. Leicht rosarot backen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Durch das Fett im Blätterteig benötigt man kein einfetten oder einölen für die Schalen und den Backblech.