



Schichtnudeln nach Zillertaler Art

Schwierigkeitsgrad



6 Portionen



30 Minuten

Zutaten

500 g Bandnudeln
500 ml Sahne
500 ml Milch
500 ml Brühe
150 g Bergkäse
150 g Graukäse/ Harzer Käse
100 g körniger Frischkäse
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Röstzwiebeln
Schnittlauch

Zubereitung

Den Ofen auf 230°C vorheizen und den Ofenmeister großzügig mit Butterschmalz einfetten.

Zwiebeln schälen, fein hacken und in den Ofenmeister geben.

Die rohen Nudeln darüber verteilen. Sahne und Milch zusammen aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und über die Nudeln gießen. Brühe ebenfalls aufkochen und ebenfalls über die Nudeln gießen.

Zugedeckt insgesamt 20 Minuten schmoren lassen. Nach 10 Minuten umrühren und weiter schmoren.

Käse reiben. Den Ofenmeister aus dem Ofen holen und den Käse unterrühren.

Mit Schnittlauch und Röstzwiebeln genießen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN