



Leberkäs-Schupfnudel- Auflauf

*Schupfnudel-Auflauf mit
Leberkäs und Gemüse*

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schupfnudeln mit etwas Öl unter Wenden anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Leberkäse in Würfel schneiden und unter Wenden 5 Min anbraten.
3. Nebenbei das tiefgefrorene Gemüse in einem Topf oder Pfanne mit 4 EL Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen und gelegentlich umrühren.
4. Die Schupfnudeln und den Leberkäse zum Gemüse geben und vermengen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.
6. Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen (200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Min überbacken.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele
Schupfnudeln „Buabaspitzle“ 500g
- 500g tiefgefrorenes Rahm-Königsgemüse
- 300g Leberkäse
- 100g Geriebener Käse (z.B. Gouda)
- 1 EL Öl
- Salz und Pfeffer

