

Schönegger Nudeltopf (mit Schönegger Bergler und Rüblikäse)

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Bandnudeln
- 500 g Brokkoli
- 300 g Champignons
- 1 Glas Kirschaprika oder 5 kleine frische Tomaten
- 125 g Rüblikäse
- 125 g Bergler
- 200 g Bauernschinken
- 4 Eier
- ¼ l Milch
- etwas Almbutter für die Form
- schwarzer Pfeffer
- Basilikum
- Salz



Zubereitung:

1. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und 5 Min. garen. Pilze und Tomaten waschen und klein schneiden. Bauernschinken würfeln. Bissfest gekochte Nudeln, Brokkoli, Pilze, Tomaten sowie Schinken in eine gefettete Auflaufform füllen.
2. Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum hacken und hinzufügen. Diese Soße dann über die fertige Auflaufform geben. Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min backen. Rüblikäse und Bergler reiben anschließend den Auflauf damit bedecken und weitere 10 Min. bei höchster Hitze überbacken.

Guten Appetit!