

# Käse-Nudel-Auflauf



- **500 g Spaghetti** in der Mitte durchbrechen und nach Packungsanweisung gar kochen.
- **80 g Butter** schmelzen. Erst **80 g Mehl** dann **750 ml Milch** portionsweise mit einem Schneebesen einrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- **1 Eigelb** der Masse hinzufügen. Mit **Salz** sowie kräftig mit **Pfeffer** und **Muskat** würzen (das Gericht verträgt einiges). Anschließend **300 g Käse** unterrühren.
- **1 Eiweiß** steifschlagen und unterheben.
- **Spaghetti** und **Käsesoße** in einen Auflauftopf geben, gut vermischen und mit **200 g Käse** bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Umluft 230°C) ca. 30 Minuten backen.

## Zutaten (4 Pers.)

750 ml Milch  
500 g Spaghetti  
500 g geriebener Käse  
80 g Butter  
80 g Mehl  
1 Ei  
Muskat  
weißer Pfeffer (gemahlen)  
Salz, Pfeffer

Schneebesen  
Handrührgerät  
großer Auflauftopf

## Tipp 1

Hervorragend zu diesem Gericht passt Feldsalat mit frischen Champignons.

## Tipp 2

Dieser Auflauf schmeckt aufgewärmt beinah noch besser.

**Wir wünschen guten Appetit.**

100%  
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf [www.vitaminkiste-lendersdorf.de](http://www.vitaminkiste-lendersdorf.de)