

Nudelauflauf mit Thunfisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr grüne Bandnudeln (wenn möglich die breiten Kurzen), 2 Dosen Thunfisch, 1 Dose schwarze Oliven (ohne Stein, kleine Dose o. Glas), 1,5 Becher Cremefine zum Kochen, 1 Becher Schmand, 1-2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3-4 Spritzer Worcestersauce, 200 gr ger. Käse.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Nudeln al dente kochen.

Thunfisch abtropfen lassen.

Aus Cremefine, Schmand, gepresstem o. kleingehacktem Knobi und den Gewürzen eine sämige Masse rühren.

Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

Nudeln in die Auflaufform geben, Thunfisch zu den Nudeln mischen. Oliven untermengen.

Sahnesauce darüber verteilen, nochmals kurz durchrühren.

Mit den ger. Käse bestreuen.

In den Ofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 30 - 40 Minuten backen.

Tipp: wer möchte kann auch noch einige kleingeschnittene getrocknete Tomaten (in ÖL eingelegte) mit in den Auflauf geben.