

Nudelaufbau mit Räucherfisch

500 g Nudeln (z.B. Penne oder wegen der Optik bunte) halbgar kochen,

200 g Porree und

200 g Möhren in Scheiben schneiden, ca. 2 min blanchieren, abschrecken

500 g Räucherfischfilet (am besten 2 - 3 Sorten) klein schneiden.

4 Eier mit

1/8 l saurer Sahne,

1/8 l süßer Sahne und

3 Esslöffel Zitronensaft verrühren.

2 Esslöffel Kapern unterheben, salzen und pfeffern. Mit den Nudeln und dem Fisch vermischen.

Eine Auflaufform ausbuttern, die Masse hingeben,

150 g geriebenen Emmentaler darüber streuen und

50 g Butter in Flocken darauf verteilen.

Bei 180° C im Ofen ca. 20 min überbacken.

Dazu einen knackigen grünen Salat.