

Bunte Blechnudeln

Zutaten (6 Personen):

- 500 g Spätzle
- 2 Stangen Porree
- 250 g Kirschtomaten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 1/2 Bd. Petersilie
- 4 Eier
- 125 g geriebener mittelalter Gouda
- 1 Becher (200 g) Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- Fett für das Blech

Zubereitung:

Spätzle in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

Porree putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Drei Minuten vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben. Nudeln auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten putzen, waschen und halbieren. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Eier, Käse und Sahne verrühren. mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten vermengen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Quelle:

<http://www.nudelmachengluecklich.de/>