

## Überbackener Gemüse-Nudelauflauf

<http://www.youtube.com/watch?v=AZ-svmlHbjc>

1. Sehen Sie sich das Video an und bringen Sie die Bilder in die richtige Reihenfolge!



2. Sehen Sie das Video noch einmal und ordnen Sie die Wörter den Bildern zu!  
Schreiben Sie die Wörter unter die Bilder!

mit Käse bestreuen	der Koch	im Ofen backen	die Form einfetten	pfeffern
anrichten und genießen	das Gemüse zubereiten	gut umrühren	die Zutaten	

**3. Sehen Sie sich das Video (falls notwendig) noch einmal an und markieren Sie**

Richtig	<b>oder</b>	Falsch	!
---------	-------------	--------	---

Das Gericht ist sehr kompliziert.

Richtig	Falsch
---------	--------

Das Gemüse wird mit Milch zubereitet.

Richtig	Falsch
---------	--------

Man schmeckt die Frische von dem Gemüse.

Richtig	Falsch
---------	--------

Die Form fettet man mit Butter ein.

Richtig	Falsch
---------	--------

Man würzt den Auflauf nach dem Backen.

Richtig	Falsch
---------	--------

**4. Sehen Sie sich das Video (falls notwendig) noch einmal an und achten Sie auf die Zahlen!**

• Wie viel Eier braucht man? \_\_\_\_\_

• Wie viel Liter Milch benutzt der Koch? \_\_\_\_\_

• Welche Zutaten nimmt der Mann zum Würzen? \_\_\_\_\_

• Wie viel Käse kommen in die Mischung? \_\_\_\_\_

• Wie viel Grad hat der Ofen? \_\_\_\_\_

• Wie lange backt der Auflauf? \_\_\_\_\_

# Überbackener Gemüse-Nudelauflauf

Dauer: 40 Minuten

Quelle: <http://www.iglo.at/ueber-iglo/kochvideos/kochvideo/ueberbackener-gemuese-nudelaufauf.html>

## Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Iglo Gemüse à la Crème
- Zarte Mischung (400 g)
- 1/8 l Milch
- 130 g Hörnchen oder Penne Nudeln
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 3 Eier, mittel
- 2 – 3 KL Iglo Knoblauch
- Butter, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Gemüse mit Milch zubereiten. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.
2. Gemüse und Nudeln kurz auskühlen lassen. Mit 3/4 des geriebenen Käses und den verquirlten Eiern gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
3. Die Masse in eine mit Butter und Semmelbrösel ausgekleidete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C (Heißluft/mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen, bis der Käse eine goldgelbe Farbe annimmt.
4. Auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Wer das Gericht gerne noch sämiger haben möchte, fügt zusätzlich Béchamelsauce hinzu. Dafür 25 g Butter in einem Topf heiß werden lassen, 30 g Mehl einrühren, 130 ml Milch langsam unter Rühren begeben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und mit einem Schneebesen zu einer glatten, dicken Sauce rühren.