



Hauptgang

Thunfisch-Nudel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400g. Thunfisch, im Öl (Dose)
500g. Fussilli (oder Spiralnüdeli, feine Nudeln oder Hörnli)
3 EL Paniermehl, frisch
Butter für das Ausbuttern der Gratinform und für Butterflöckli

Für den Guss:

3 Stück Eier
2 dl. Milch
2 dl. Rahm (Sahne)
200 gr Greyerzer, gerieben
Aromat
Salz
Cayennepfeffer (oder etwas Pfeffer aus der Mühle)
2 Stängel Oregano, die Blätter fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, geschält und gepresst

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Fussilli	In reichlich Salzwasser die Teigwaren «al dente» kochen.
Thunfisch	Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerzupfen.
Gratinform	Eine Gratinform ausbuttern. Jetzt eine Lage Thunfisch (ca. die Hälfte) in die Gratinform geben und danach etwa die Hälfte der Fussilli. Jetzt den restlichen Thunfisch darauf schichten und die restlichen Fussilli darüber geben, gleichmässig verteilen.
Guss: Eier, Milch, Rahm, Greyerzer, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch	Alle Zutaten für den Guss in einer Schüssel mischen. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Den Guss gleichmässig über die Fussilli/Thunfischmischung in der Gratinform giessen.
Paniermehl	Das Paniermehl gleichmässig über den Gratin streuen und mit Butterflöckli belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren. Die Oberfläche des Gratins darf eine goldbraune Färbung aufweisen.