



## Bunter Nudelaufbau

Dieser vegetarische Auflauf schmeckt Groß und Klein! Bunte Spiralnudeln, knackiges Gemüse und Räuchertofu werden mit aromatischem Gouda und Mozzarella überbacken.

### Zutaten

4 Portionen

400 g Bunte Spiralnudeln  
200 g Lauch  
180 g Zucchini  
200 g Brokkoli  
2 EL Bratöl Raps  
1 Zwiebel  
185 g Räuchertofu  
4 Eier  
150 g Sahne  
1 Msp. Muskatnuss, gerieben  
100 g Mozzarella, gerieben  
150 g Gouda, gerieben  
Meersalz, feinkörnig  
Pfeffer  
Back-Sprühöl

### Zubereitung

Nudeln in Salzwasser sehr bissfest garen. Lauch, Zucchini und Brokkoli in mundgerechte Stücke

schneiden und ebenfalls in Salzwasser für 3 Minuten vorgaren. Nudeln und Gemüse abschütten.

Tofu und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln anschwitzen, in Würfel geschnittenen Tofu zugeben und rundherum anbraten.

Eier und Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Auflaufform (ca. 30 x 22 cm) mit Byodo Back-Sprühöl einfetten. Eine Schicht Nudeln in die Form geben und mit Mozzarella bedecken. Dann Gemüse und Tofu verteilen und mit den restlichen Nudeln bedecken.

Den Auflauf in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten die verquirlte Eiermasse gleichmäßig darüber gießen und den Gouda darauf verteilen. Für weitere 25-35 Minuten backen. Der Auflauf ist fertig, wenn die Eiermasse gestockt ist und der Käse goldbraun gebacken ist.