

Lauch-Nudel-Auflauf mit Gorgonzola

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 15 Min.

250 g	Tofu	Tofu in kleine Würfel schneiden und mit der Sojasauce übergiessen; ca. 30 Min. marinieren
5 El	Sojasauce süss	
150 g	Gewellte Nudeln	al dente kochen, abschrecken und abtropfen
700 g	Lauch, in Streifen	Lauch in der heissen Butter unter zeitweiligem Wenden weich dünsten
15 g	Bratbutter	
	Salz, Pfeffer, Muskat	würzen

Fleischkäse/Tofu aus der Sojasauce nehmen und mit Haushaltspapier trocknen. In etwas Bratbutter knusprig braten.

280 g	Gorgonzola, in kleinen Würfeln	Käse mit allen vorbereiteten Zutaten vermischen, in die gefettete Gratinform füllen
30 g	Sprienz	darüber streuen

Gratinieren

Heissluft: Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens.



Bild: Eigene Aufnahme

21.07.2020

Text: Peter Merz-Wieser