

Nudelaufwurf mit Brokkoli



- 1 Paket Nudeln
- 1 Brokkoli
- 1-2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 1 Becher Sahne
- Salz und Pfeffer
- Geriebenen Käse



Zwiebeln und Brokkoli kleinschneiden, Zwiebeln anbraten, Brokkoli anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



Nudeln kochen.



Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verrühren.



Auflaufform einfetten, Nudeln und Brokkoli vermischen. Sauce darüber geben, geriebenen Käse obendrauf.



Backofen auf 220 Grad vorheizen, Auflauf 30 Minuten in den Backofen bis der Käse braun ist.