

Bandnudelauflauf mit Bauchspeck



Zutaten:

250 g
Bandnudeln

200 ml Sahne
4 Eier
4 EL gehackte
Kräuter
(z.B.
Petersilie,
Basilikum,
Thymian)
Salz
Pfeffer
Muskat

4 Scheiben
durchwachsener
Speck

Auflaufform bis
2 Liter

Zubereitung:

Die Nudeln in kochendem Wasser bissfest garen und abtropfen lassen.

Sahne mit Eiern und Kräutern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Nudeln in die gefettete Auflaufform geben und mit der Eiersahne übergießen. Bei 160 °C etwa 45 min mit Umluft abgedeckt garen.

Vor dem Servieren mit den gebratenen Speckscheiben garnieren.