

# Bunte Blechnudeln für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g Eiernudeln</li><li>• 2 Stangen Lauch</li><li>• 2 gelbe Paprikaschoten</li><li>• 250 g Kirschtomaten</li><li>• 1/2 Bund Petersilie</li><li>• 4 Eier</li><li>• 125 g geriebener Gouda</li><li>• 200 g Sahne</li><li>• frisch gemahlener Pfeffer</li><li>• Fett für das Blech</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.</li><li>2. Inzwischen den Lauch putzen und in dicke Ringe schneiden. Drei Minuten vor Ende der Kochzeit zu den Nudeln geben.</li><li>3. Paprika waschen, vierteln und von Kerngehäuse befreien. Tomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken.</li><li>4. Die Eier mit Käse und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.</li><li>5. Ein entsprechend großes Backblech fetten. Alle Zutaten vermengen und auf dem Blech verteilen.</li></ol>
<p><b>Zeit: Backofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 20 Minuten backen.</b></p> <p><b>Dazu passt frischer Salat!</b></p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied