

Nudel-Bohnen-Auflauf

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g	, schnittfester Schafskäse	In 2 Töpfen reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Schafskäse würfeln.
2-3 Zweige	frischer Rosmarin	Rosmarin waschen, hacken, Knoblauch pressen. Schafskäse mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronensaft mischen.
1	Knoblauchzehe	
, 1 El,	Zitronensaft	Nudeln im Salzwasser ca. 4 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen in sprudelndem kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abschrecken und abtropfen.
150g,	Vollkornnudeln	
500g,	grüne Bohnen	
	weißer Pfeffer	
, 4,	Eier	Nudeln mit Schafskäse und Bohnen mischen, salzen und pfeffern. Eier trennen.
200 g,	Sahne	Eigelb mit Sahne und Bergkäse verquirlen, unter die Nudelmasse mischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse in feuerfeste Form füllen und mit Butterflöckchen belegen. Form auf den Rost in die Mitte des Backofens stellen. 40 Minuten bei 200 Grad garen. Tomate würfeln und über den Auflauf streuen.
75 g,	Bergkäse gerieben	
10 g,	Butter'	
1	Tomate.	