



Nudel-Auflauf mit Hähnchenbrust-Streifen

1 Packung WIESENHOF Hähnchenbrust oder Hähnchen-Filetstreifen
120 g Nudeln (z.B. Fusilli)
150 g Gemüse (TK)
2-3 Eier
8 EL Milch
2 EL gehackte Kräuter (TK)
Salz, schwarzer Pfeffer
30 g geriebener Muskatnuss
Fett für die Form

Schritt 1

Nudeln in Salzwasser knapp bissfest kochen und abgießen.

Schritt 2

Backofen auf 200°C vorheizen. Auflaufform einfetten. Nudeln, Gemüse und Hähnchenbrust in Streifen geschnitten hineingeben. Eier, Milch und Kräuter verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über den Auflauf gießen, so dass alles bedeckt ist. Käse darüber streuen und ca. 20 Minuten backen lassen, bis die Eimasse gestockt ist.