



Curry-Nudelauflauf ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 2 – 3 Portionen ... oder für einen hungrigen Teufel:

- 300 g Nudeln (Cellentani sehen gut aus, Penne tun es auch)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g geriebener Edamer
- 200 – 300 g geriebener Mozzarella (hart)
- 60 g Butter
- 200 g Sahne
- 0,5 l Rote Beete Saft
- 0,4 l Orangensaft
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Eigelb
- 1 ½ – 2 Teelöffel Curry
- 1 ½ – 2 Teelöffel Mehl
- 1 ½ Teelöffel Oregano
- Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Scheibe Toastkäse (kann, muss nicht)



Zubereitung des Curry-Nudelaufbaus:

Vorbereitung der Nudeln ...

- Die Nudeln mindestens eine, besser für mehrere Stunden in dem Rote Beete Saft einweichen und 0,2 l des Orangensaftes hinzugeben. Zuweilen leicht umschichten, so dass der Saft gut einziehen kann.
- Den Saft abseihen und anschließend die Nudeln mit einem Schuss Olivenöl marinieren.
- Die Lauchzwiebeln waschen, in grobe Ringe (ca. 1 cm lang) schneiden, zusammen mit dem geriebenen Edamer unter die Nudeln mischen und dann alles zusammen in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Vorbereitung der Curry-Soße ...

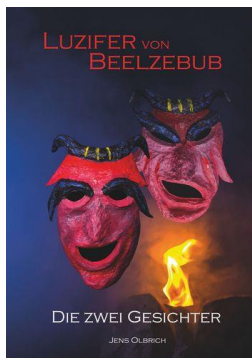
- Die Zwiebeln würfeln und mit Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen.
- Den Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.
- Curry hinzufügen und ebenfalls leicht andünsten (entfaltet das Aroma).
- Das Mehl hinzugeben und gefühlvoll mit Fett, Zwiebeln, Knoblauch und Curry verrühren, dann alles zusammen mit dem restlichen Orangensaft ablöschen, etwas einkochen lassen und weiter rühren.
- Sobald ein leichter Grad an Sämigkeit erreicht ist, die Sahne dazugeben und ebenfalls verrühren.
- Den Oregano unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Wenn die Soße etwas abgekühlt ist, das Eigelb unterheben (es sollte dabei nicht stocken!).

Endvorbereitung und ab in die Backröhre ...

- Jeweils einen Schuss Weißwein stirnseitig in die Auflaufform zwischen die Nudeln geben.
- Die Currysoße über die Nudeln verteilen, verstreichen und gut einsickern lassen und anschließend den Mozzarella in einer geschlossenen Schicht über die Nudeln verteilen.
- Wer Lust dazu hat, kann aus dem Toastkäse ein Gesicht herstellen, z. B. einen Teufelskopf, und es oben auf den Mozzarella legen.
- Den Auflauf mit Umluft bei 130° - 150° C für 35 – 40 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken.

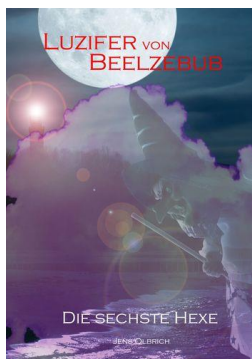
Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



Teil III ist übrigens im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.

