

# Salzburger Katerauflauf a la Kerstin & Astid



Rezept für 5 Portionen  
Dauer: ca. 40 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Feta-Käse / Schafskäse	200 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Dose(n) / Becher
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	250 g
Creemefraiche	1 Dose(n) / Becher
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Nudeln / Pasta	200 g
Champignons	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

&#9829; Mit Käääääääse überbacken! &#9829;

Nudeln kochen

Zwiebeln feinkwürfelig schneiden und in Olivenöl anbraten, Hackfleisch zugeben - mitbraten. Zuletzt die klein geschnittenen Champignons mitbraten. Mit Tomatenpüree aufgießen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

2/3 des Feta-Käse würfelig schneiden und samt den Nudeln unter die Sauce mischen, in eine Auflaufform füllen. Creme Fraiche mit etwas Milch glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln damit übergießen. Abschließend den Auflauf mit dem restlichen würfelig geschnittenen Feta und dem Pizzakäse bestreuen.

Ab damit in den Ofen und auf mittlerer Schiene bei 180 Grad 30 Minuten lang überbacken.

Dieses Gericht "in Insiderkreisen als "Mit Käaaase überbacken" bezeichnet) stand zu Salzburger Studienzeiten regelmäßig Donnerstag abends nach einer durchzechten Mittwoch Nacht auf dem SchusselWG-Menüplan ;-)

Freitag waren wir wieder fit und weiter gings auf die Piste :-)

Danke, liebste Kerstin für die Zeit! Hab dich lieb!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2013-Salzburger-Katerauflauf-a-la-Kerstin-amp;-Astid.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)