



Zuckerschotenauflauf

★★★★

Hauptmahlzeiten, Vibono

cook 20 **makes** 4 **difficulty** Easy

INGREDIENTS

- 200 g Dinkelvollkornnudeln
- 400 g Hähnchenbrust
- 400 g Zuckerschoten
- 300 g Möhren
- 1 Zucchini
- Salz, Pfeffer und etwas Muskat
- 400 ml Kochsahne od. Rama Cuisine
- 2 Eigelb
- 150 ml Möhrensaft
- 200 g Mozzarella

DIRECTIONS

Nudeln kochen und in die Auflaufform geben

Hähnchenbrust kleinschneiden, anbraten und auch in die Form geben

Zuckerschoten, Möhren, Zucchini anbraten und in die Form geben!

Ordentlich Würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat und durchmischen

aus Kochsahne, Eigelb und Möhrensaft eine Soße rühren und über den Auflauf geben, Käse drüber

circa 20min bei 180 Grad in den Ofen

NUTRITION

ED 0.9 mit 649kcal