

Nudelauflauf mit CAMBOZOLA und Schweinefilet

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **CAMBOZOLA**
400 g Fusilli (ohne Ei)
1 Schweinefilet (ca. 350 g)
1 Brokkoli
500 ml Milch
2 EL Öl
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Fusilli in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 2 – 3 Minuten garen. Brokkoli abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
2. Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin unter Wenden 1 – 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Milch aufkochen, CAMBOZOLA bis auf einen Rest zum Bestreuen hineinbröckeln und unter Rühren in der heißen Milch schmelzen. Käsesoße mit Salz und Pfeffer würzen. Filet in Scheiben schneiden.
3. Fusilli, Brokkoli röschen und Filetscheiben in eine Auflaufform geben und Käsesoße darüber gießen. Mit übrigem CAMBOZOLA bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten überbacken. Nudelauflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten.

Nährwertangaben pro Portion: : 870 kcal, Eiweiß 47 g, Fett 39 g, Kohlenhydrate 79 g