



## Nudelaufbau mit Schichtkäse

### Zutaten:

2 EL Landliebe Butter  
6 EL Landliebe frische Schlagsahne  
400g Landliebe Schichtkäse  
1 Zwiebel  
1 Zucchini  
1 Paprika  
150g Champignons  
2–3 EL frische Kräuter, z.B Schnittlauch und Petersilie  
100g Emmentaler  
200g Hörnchennudeln

### Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel klein hacken. Zucchini und Paprika in Würfel, Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel in der Butter glasig braten. Zucchiniwürfel, Paprikawürfel und Champignonscheiben zugeben und mitbraten. Den Schichtkäse und die Kräuter mit der Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schichtkäsemasse mit Zucchini, Paprika und Champignons vermischen. Nudeln zusammen mit dem Emmentaler unterheben. Alles in eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform füllen. Bei 170°C ca. 15–20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 15–20 Minuten

**Landliebe wünscht einen guten Appetit!**

