

# Kurdische Nudeln



## Das brauchst Du:

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Nudeln
- 250 g Pilze (Champignon)
- 6-8 Tomaten
- 250 g Käse (Gouda)
- 250 ml Sahne und 150 ml Milch
- 1Päckchen Züricher Geschnetzeltes
- Salz und Pfeffer

**Küchenutensilien:** Brettchen, Messer, Backblech, Topf, Sieb

## So gelingt´s:

Nudeln kochen, Pilze putzen und Tomaten schneiden (nicht zu klein) Schichtweise in eine passende Form geben. Das Züricher Geschnetzelte in warmer Milch/Sahne auflösen, dann über das Geschichtete verteilen. Zum Schluss den geriebenen Käse über das Ganze verteilen.

Im Backofen bei vorgeheizten 180 ° backen. Ca. eine halbe Stunde, bis der Käse gold-braun ist.

Guten Appetit

Für den Belag können auch noch andere Gemüsesorten verwendet werden, z.B. Broccoli oder Blumenkohl.

