

Käsnudla

Zutaten:

2 große Zwiebeln
300 g Nudeln
400 g Kartoffeln
200g geriebenen Emmentaler
1 B Sahne
Salz
Pfeffer
Aromat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Nudeln kochen. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in etwas Fett goldgelb dünsten. Abwechselnd Kartoffeln, Nudeln, Käse, Gewürze in eine Auflaufform geben.

Die Sahne darüber gießen.

Am Schluss die Zwiebeln darauf legen.

Bei 180°C ca. 25 min backen. Dazu passt grüner Salat