

Nudelaufauf, fernöstliche Art

Aufauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } **2 Stunden**
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Makkaroni	g	350	500
Hähnchenbrust	g	300	450
Schinken gekocht, 5 mm dicke Scheiben	g	150	225
Garnelen geschält	g	200	300
Zwiebeln	St.	1	1½
Knollensellerie	g	100	150
Karotte	g	100	150
Frühlingslauch (Bund)	g	100	150
Knoblauchzehen	St	2-3	4-5
Ingwer	g	40 - 60	
Öl	EL	4	6
Sojasauce	EL	5	8
Zucker, Pfeffer, Salz			
Chilischote rot	St	1 - 1½	
Curry	EL	1 - 1½	
Nudelkochwasser ¹	ml	~ 300	
Mozzarella gerieben	2	200	

VORBEREITEN:

1. Nudeln bissfest kochen, kalt abspülen, abtropfen lassen und etwas ölen. (vom Nudelkochwasser ~ 300 ml auffangen und dieses mit Curry würzen.)

¹ Ersatzweise kann man Hühnerbrühe nehmen

2. Hähnchenbrust und Schinken würfeln und in einer Pfanne mit Öl sanft vorgaren.
3. Zwiebel in dünne Streifen (Halbmonde) schneiden.
4. Karotten, Sellerie **fein** würfeln. Frühlingslauch in Röllchen schneiden. In getrennten Schüsseln bereitstellen.
5. Knoblauchzehen und Ingwer fein würfeln und zu den Karotten geben.
6. Garnelen mit Sojasauce einer **Prise** Chili einer **Prise** Zucker marinieren.
7. Gefettete Aufaufform bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen hohen Pfanne Öl sehr heiß werden lassen. Unter ständigem Rühren erst die Zwiebeln scharf anbraten dann in Abständen von 5 Minuten den Sellerie, die Karotten mit dem Knoblauch und Ingwer dazugeben und scharf anbraten.
2. Pfanne zudeckeln und etwa 5 Minuten dünsten lassen.
3. Die Nudeln und Frühlingslauch beifügen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schweinefilet, Kochschinken, Garnelen sowie die Hälfte des Mozzarella befügen. Gut mischen. Nochmals abschmecken.
5. In Aufaufform geben. Nudelkochwasser übergießen Mit Käse bestreuen. Im Ofen überbacken

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		~ 20