

# Rezept Schupfnudel-Speck Auflauf

Dieser herz hafte Auflauf ist lecker und preiswert. Man kann ihn in einer großen oder auch in 4 kleinen Auflaufformchen servieren. Dieses Sparrezept ist schnell zubereitet und ein wahrer Gaumenschmaus.

## Zutaten:

2 Stangen Porree  
1 Packung Schupfnudeln (Kühlregal)  
4 Möhren  
2-3 EL Butter  
200 g Schmant  
75 g Frühstücksspeck  
200 g Milch  
125 g Emmentaler  
Pfeffer, Salz  
Muskatnuss

## Zubereitung:

Den Lauch in Ringe, die Möhren in Stückchen schneiden. Im Salzwasser beides ca. 3 Minuten kochen lassen. Fett in einem Bräter erhitzen und die Schupfnudeln rundum ca. 4 Minuten braten. Herausnehmen. Den Frühstücksspeck klein schneiden und im Bratfett knusprig anbraten.

Nun die Milch und den Schmant zufügen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Auflaufform (Förmchen) ein wenig einfetten. Die Schupfnudeln und das Gemüse darin verteilen und die Sauce darüber geben. Nun noch den geriebenen Käse darauf verteilen und alles im Backofen bei Umluft 175 Grad fünf Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)