

# Nudelaufauf mit Hühnerfleisch

---



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 25 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 45 min.

## Zutaten

---

- \* 50 g Margarine
- \* 150 g Tomaten
- \* Salz
- \* 1 Pr. Pfeffer
- \* 1 Glas Weißwein
- \* 200g Nudeln
- \* etwa 2 l Wasser
- \* 3 Eier
- \* 300g gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch
- \* Semmelbrösel
- \* 50 g geriebener Käse

## Zubereitung

---

In der Hälfte der Margarine die in Scheiben geschnittenen Tomaten kurz andünsten, salzen, pfeffern und den Wein aufgießen. Die Nudeln in Salzwasser gar aber nicht zu weich kochen und abseihen. Die Eidotter, das gehackte Hühnerfleisch und die gedünsteten Tomaten zufügen.

Zuletzt steifgeschlagenen Eischnee locker unterheben. Die Masse nach Bedarf mit einigen Semmelbröseln andicken. Alles in eine gut gebutterte und ausgebröselte Form geben, obenauf mit Käse bestreuen und im Rohr überbacken.