

## Rezept für 4 Personen

Zeit ca.:

*Leckerer & saftig, türkischer Nudelauflauf mit Ajvar*

*Kochtipps & Tricks sind mit einem **\*gekennzeichnet***

### Zutaten:

500g Hörnchen Nudeln  
3 Eier  
1 Lauch  
200g Rindersalami  
190g Salzlakenkäse Feta  
100g Ajvar  
100ml Milch  
2 EL Bratöl  
3 Frühlingszwiebel  
Salz, Paprika

### Zubereitung:

- 1.) Zunächst die Nudeln nach Anleitung im Wasser kochen.
- 2.) Eier in einer Schüssel verquirlen, Lauch grob hacken, Salami würfeln und zusammen mit dem gewürfelten Feta mit den Eiern vermengen. Den Ajvar und die Milch ebenso in die Schüssel geben, mit etwas Salz- und Paprika würzen.
- 3.) Backofen auf 170C Grad Umluft vorheizen. Bräter mit Bratöl auspinseln, abgeseigte Nudeln hinein geben und die Eimasse darüber gleichmäßig verteilen. Im Backofen den Auflauf für ca. 15 Minuten überbacken, in der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel fein hacken und zum Schluss darüber verteilen.

### Dazu empfehlen wir:

- Syrah Rose aus Griechenland, Arma.

### Kochtipps & Tricks:

- Der Auflauf kann klassisch auch kalt gegessen werden. Perfekt passt hier auch Ayran dazu aus Joghurt, Wasser und etwas Salz. Zum Schluss ein paar Oliven runden das Gericht wunderbar ab.

