

Nudel-Lachs Auflauf

Zutaten:

- 500 Gramm Nudeln
- 1 Packung Lachs
- 1 Bechamelsauce
- 1 Glas rotes Pesto
- 1 Tüte geriebener Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die Nudeln werden gekocht
- Lachs (halbgefroren, dann kann man ihn besser schneiden) in kleine Stücke schneiden
- Die Soße in einem (Koch)topf vorbereiten: Pesto, Bechamelsauce und die Hälfte vom Raspelkäse vermengen
- Nun alles(Soße, Nudeln und Lachs) in eine Auflaufform geben und anschließend mit der anderen Hälfte vom Käse bestreuen
- Nun wird der Auflauf im Backofen knusprig braun gebacken