

Leberkäseauflauf mit Nudeln und Spiegelei

[Aufläufe und Suppen](#), [Hauptgerichte](#), [Nudelgerichte](#)



- 1000g Wasser
- 1 TL Salz
- 250 g Penne (oder ander Nudel)
- 15 g Öl
- 1 Zwiebel halbiert
- 300 g Leberkäse
- 200 g Paprika
- 100 g Champignons
- 80 g Emmentaler oder Gouda in Stücken
- 300 g Milch
- 100 g Sahne
- 30 g Senf
- 1/2 Würfel Gemüsebrühe, für 0,5 Liter Wasser
- 20 g Speisestärke
- 1 Bund Schnittlauch geschnitten
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 4 Eier

Wasser und Salz in den Mixtopf des Thermomix geben und 8 Min./100°C/Stufe 1 zum kochen.

Penne (Nudeln) und ca. 5 g Öl zugeben, Zeit entsprechend der Packungsangabe/100°C/Rückwärtsdrehend/Stufe Sanft-Rühren garen und abgießen. Mixtopf leeren.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Leberkäse zugeben, 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern und mit dem Spatel nach untern schieben.

10g Öl zugeben, 3 Min./100°C/Stufe 2 dünsten und mit den Nudeln, Champignons und Paprika vermischen und in den [großen Ofenzauberer](#) füllen. Mixtopf kalt ausspülen.

Käse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Milch, Sahne, Senf, Brühwürfel, Speisestärke, Schnittlauch, Pfeffer und Muskat in den Mixtopf zugeben, 4,5 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen, über die Nudelmischung geben und vermischen.

Im Backofen bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 30 Min. backen.

Eier auf den Auflauf schlagen, leicht salzen und pfeffern und 10 Min. weiter backen.

Wer keinen Thermomix besitzt kann das Rezept auch ganz herkömmlich auf dem Herd kochen.

Den Leberkäse dann in richtig kleine Stücke schneiden.