

## One Pot Nudelaufbau mit Lachs und Brokkoli

### Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Nudeln
- 250 g Lachsfilet (gewürfelt)
- 200 g Brokkoli
- 150 g Frischkäse (Meerrettich)
- 100 g Mini-Tomaten
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Kurkuma
- ½ Zitrone (Saft)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 55 Minuten

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Gib den Frischkäse in eine Auflaufform und verteile die Nudeln darüber.
3. Gieße die Gemüsebrühe und die Sahne dazu. Rühre alles kurz um.
4. Verteile nun den Brokkoli, die Tomaten sowie den Lachs darüber.
5. Würze den Auflauf anschließend mit Salz, Pfeffer und Kurkuma.
6. Decke die Auflaufform mit Alufolie ab.
7. Backe den Auflauf für 40 Minuten im Ofen.
8. Anschließend beträufelst du den Auflauf mit etwas Zitronensaft.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

