

# Nudelauflauf mit CAMBOZOLA und Schweinefilet



Zutaten für 4 Personen:

**250 g CAMBOZOLA Classic**

**400 g Bernbacher Bella Pasta Fusilli (ohne Ei)**

1 Schweinefilet (ca. 350g)

1 Brokkoli

500ml Milch

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. **Bernbacher Bella Pasta Fusilli** in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen. Brokkoli abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
2. Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin unter Wenden 1–2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Milch aufkochen, **CAMBOZOLA Classic** bis auf einen Rest zum Bestreuen hineinbröckeln und unter Rühren in der heißen Milch schmelzen. Käsesoße mit Salz und Pfeffer würzen. Filet in Scheiben schneiden.
3. **Bernbacher Bella Pasta Fusilli**, Brokkoliröschen und Filetscheiben in eine Auflaufform geben und Käsesoße darübergießen. Mit übrigem **CAMBOZOLA** bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten überbacken. Nudelauflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion: 870 kcal, Eiweiß 47g, Fett 39g, Kohlenhydrate 79g

**Weitere raffinierte Rezepte unter [www.genussmoment-kaese.de](http://www.genussmoment-kaese.de)**