***Nudel Thunfisch Auflauf***

***4 Personen***

***500 gr. Nudeln***

***2 Dosen Thunfisch in Öl***

***2 Flaschen Creme Fin zum Kochen***

***1 Becher Schmand***

***2 Ecken Schmelzkäse***

***1 -2 Eigelb***

***Geriebenen Käse***

***Salz***

***Pfeffer***

***Curry***

***Paprika Edelsüß***

***Pizza Gewürz***

***Nudeln in Salzwasser bissfest kochen***

***Öl vom Thunfisch abgießen***

***Creme Fin mit dem Schmelzkäse verrühren mit den Gewürzen pikant abschmecken.***

***Eine Lage gekochte Nudeln in eine Auflaufform geben, Thunfisch klein bröseln und auf die Nudeln geben. Anschließend noch eine Lage Nudeln.***

***Mit dem geriebenen Käse überstreuen und mit der Cremesoße übergießen.***

***Anschließend bei 200 ° im Ofen überbacken. Ca. 20 min.5***