

... > Menüart > Hauptspeise > Pasta & Nudel

---

## Nudel - Thunfisch - Auflauf, überbacken



★★★★☆ 4.47 (112 Bewertungen)

 47 Kommentare

 25 Min.  normal  17.04.2006

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

2 Dose/n Thunfisch, in Öl eingelegt

2 Becher Crème fraîche

1 Becher Sahne

1 Tüte/n Käse (Gouda), gerieben

Salz

mehr Gewürz(e) nach Geschmack

250 g Nudel(n) (Spaghetti)

Pfeffer

Paprikapulver

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Spaghetti wie gewohnt in Salzwasser al dente kochen.

Thunfisch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In einer Sahne, Creme fraiche und den Thunfisch miteinander vermengen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken. Wer mag, kann auch Zwiebel und Knoblauch dazu geben.

Gekochte und abgetropfte Nudeln mit zu der Masse geben und alles gut miteinander vermengen. Käse drüber streuen.

Bei 180°C so lange in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse zerlaufen und gebräunt ist.

Tipp: Anstelle von normalem Creme fraiche kann auch der mit Kräutern und Knoblauch genommen werden.

Wenn jemand Gemüse dabei mag, kann er ein Bund frischen Brokkoli nehmen. Diesen putzen, in Salzwasser aufkochen und klein schneiden. Anschließend ebenso zu der Creme fraiche / Sahnemasse geben.

## Rezept von



Hexe372

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

06.05.2021 18:06

[pizza2](#)

Sehr sehr lecker. Habe noch Chili und Knoblauch und Ingwer dazugegeben.  
Danke.

[Antworten](#)

---

02.04.2021 15:18

[Anvocale](#)

Fantastisches Gericht! Wollte was aus Resten zaubern, so kam ich auf das  
Rezept.  
Sehr sehr lecker und einfach! Wird es öfter geben.

[Antworten](#)

---

01.01.2021 16:56

**HamsterD**

ALso, nach Hinzufügen von Majoran, Thymian und Pfeffer sowie ordentlich rote Zwiebeln und etwas Mais ist es lecker. Leider lässt das Rezept so viel Spielraum, dass ich es als "unvollständig" bezeichnen muss. Wenn die Geschmacksrichtung "alles oder nichts" sein kann, fehlt gemeinhin das, was ein Rezept erst zum Rezept werden lässt. Ohne Details ist es nur eine Grundlage. Also, lieber

Ersteller: mehr Mut! Es lässt sich was draus machen!

**Antworten**

---

04.11.2020 16:52

**Birmafreundin**

Sehr lecker! Die Kids waren auch begeistert....

Danke !

Beste Grüße

**Antworten**

---

01.10.2020 15:43

**Chefkoch\_Amelie**

Hallo silfaria660,

die Frage beantwortet sich im allerersten Satz im Rezepttext:

"Spaghetti wie gewohnt in Salzwasser al dente kochen."

LG Amelie (Chefkoch.de / Team Rezeptbearbeitung)

**Antworten**

---

---

04.02.2011 20:30

JulKra

Wirklich ausgezeichnetes und dabei herrlich einfaches und schnelles Rezept.  
Habe den Tipp befolgt und Crème fraîche mit Kräutern genommen, dazu kräftig  
mit Paprikapulver gewürzt und anschließend mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.  
Hmmm... sehr lecker.

Lg,  
JulKra

**Antworten**

---

24.07.2008 11:27

boombastic7

Hallo!

Der Auflauf ist wirklich sehr gut und ich hab noch etwas Knoblauch und etwas  
Chili dazugegeben.  
War extrem Gut und Ratz Fatz weg.

Zubereitung ist auch total kinderleicht.

LG  
Boombastic

**Antworten**

---

18.07.2008 08:55

ulkig

Hallo Hexe

Ein wirklich leckerer Auflauf und schnell zubereitet

IG ulkig

**Antworten**

---

28.04.2006 17:09

momokatze3

P.S. Habe noch Dill, Basilikum und Petersilie eingerührt.

**Antworten**

---

28.04.2006 17:07

momokatze3

Ein sehr leckeres und vor allen Dingen auch schnelles Rezept. Haben mehr gegessen, als gut für uns war. Übrigens - die Reste der angerührten Soße einfach mit den Spaghetti verrührt ist auch total lecker, also - 1 Rezept, 2 Möglichkeiten zum Essen.

Danke

Mfg momokatze3

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[brombeerkuchen rezepte](#), [gemüsebolognese rezepte](#), [kaninchen rezepte](#), [kirschsauce rezepte](#), [lachsrollchen rezepte](#), [lebkuchen rezepte](#), [nussschnaps rezepte](#), [rhabarberkompott rezepte](#), [schnellerkuchen rezepte](#), [speckkartoffelsalat rezepte](#)