



Γρήγορο Σουφλέ Ζυμαρικών

Μερίδες: 6, Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

Υλικά

- 1 πακέτο ταλιατέλες
- 2 λουκάνικα χωριάτικα
- 200 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη
- 1 γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ στραγγιστό
- 3 αυγά
- 1 φλυτζάνι κίτρινα τυριά τριμμένα ΔΩΔΩΝΗ
- Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Βράζουμε τις ταλιατέλες 5 λεπτά λιγότερο από το κανονικό.
 - 2) Παράλληλα σωτάρουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι τα λουκάνικα, κομμένα σε λεπτές φέτες. Δεν χρειάζεται να βάλουμε κάποια λιπαρή ουσία, καθώς θα βγάλουν το δικό τους λίπος.
 - 3) Σε ένα πυρίμαχο σκεύος, απλώνουμε τις ταλιατέλες και τις ανακατεύουμε με τη φέτα και τα λουκάνικα.
 - 4) Σε ένα μπολ, χτυπάμε το γιαούρτι με τα 3 αυγά να αφρατέψουν, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε και τα τριμμένα κίτρινα τυριά .
 - 5) Ρίχνουμε το μείγμα πάνω από τις ταλιατέλες και βάζουμε το φαγητό στο φούρνο στους 180οC για 45' λεπτά μέχρι να ροδίσει καλά.
- Αφήνουμε το σουφλέ ζυμαρικών να ξεκουραστεί και να κρυώσει ελαφρώς για 10 λεπτά και το σερβίρουμε.

#LoveOnly,

Madame Ginger