***Nudeln mit Thunfisch und dreierlei Käse***

***Zutaten:***

* 500g Nudeln
* 4 EL. Butter
* 4 EL. Salz
* 2 Dosen
* 2 Kugeln Mozzarella
* 300g Bergkäse
* 4 EL. Parmesan gerieben

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.? / **Schwierigkeitsgrad:** leicht / **Kalorien pro 100g:** ca. 1021 (244) kcal / **Eiweiß pro 100g:** 13,3g / **Kohlenhydrate** **pro 100g:** 17,6g / **Fett pro 100g:** 13,3g

Du musst die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, dann abgießen, und anschließend musst du die Nudeln in der Butter schwenken.

Als Nächstes musst du die Nudeln mit dem Thunfisch vermischen und mit Parmesan, Bergkäse und Mozzarella bestreuen und belegen.

Zu guter Letzt musst du die Nudeln bei 220°C im vorgeheizten Backofen ca. 25 min. goldgelb überbacken.

Guten Appetit!