

Schinken-Nudel-Auflauf mit Gemüse

Für 4 Portionen

200 g TK-Erbsen	350 g Farfalle	Salz, Pfeffer
200 g Schinken	140 g Mais	2 Paprikaschoten
4 Eier	250 ml Milch	250 ml Sahne
20 g Parmesankäse	1 EL Olivenöl	200 g Gouda, gerieben
1 Bd. Basilikum		

Erbsen aus dem Gefrierschrank holen. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen.

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schinken in Würfel schneiden, Mais abtropfen, Paprika waschen, putzen und ebenfalls würfeln.

Eier mit Milch und Sahne verquirlen. Parmesan reiben, dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auflaufform mit Öl einfetten. Nudeln mit Schinken, Erbsen, Mais und Paprika in die Form geben und vermischen. Eier-Mischung darüber gießen und Käse darüber streuen.

Auf der mittleren Schiene 20 Minuten goldbraun backen. Mit Basilikumblättern dekorieren.

NN am 07. Januar 2026