

Schinken-Käse-Nudel-Auflauf

Für 4 Portionen:

300 g kurze Nudeln (Penne)	1 TL Butter	200 g Kochschinken
150 g Bergkäse	150 ml Milch	150 g Crème-fraîche
2 Eier	Pfeffer, Salz	1 Prise Muskat

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter fetten.

Den Schinken in Streifen schneiden. Den Käse fein hobeln.

Milch, Crème-fraîche, Eier verquirlen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Nudeln und Schinken in die Auflaufform geben und vermischen. Die Eiermilch gleichmäßig darüber verteilen. Mit Käse bestreuen und in 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Der Nudelaufbau schmeckt auch lecker, wenn man eine rote Paprika würfelt, in etwas Öl andünstet und vor dem Backen unter die Nudeln hebt.

NN am 05. Februar 2025