

Nudel-Schinken-Gratin

Für 4 Portionen:

400 g Penne (ungekocht)	200 g Edamer	200 g gekochter Schinken
250 g Kochsahne (15%)	500 ml Wasser	1 TL Tomatenmark
75 g Schmelzkäse	2 EL Speisestärke	1 TL Salz
Pfeffer	1/2 TL Paprika scharf	1 Prise Zucker
geriebene Muskatnuss	1 TL Zwiebelpulver	1/2 TL Knoblauchpulver

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

Den Käse reiben.

Die Nudeln roh in eine Auflaufform geben. (wenn der Auflauf fertig ist, sind sie auch gar)

Den Schinken in Würfel schneiden und zu den Nudeln geben.

Mit den Nudeln vermischen.

Die Zutaten für die Soße in eine hohen Topf geben.

Alles solange es kalt ist mit Hilfe eines Schneebesen sehr gut vermischen.

Den Herd einschalten und die Soße unter ständigem Rühren aufkochen.

Dann 2 Minuten köcheln lassen.

Über die Nudeln gießen.

Den geriebenen Käse regelmäßig darüber verteilen.

Das Gratin in den Backofen geben und 30 bis 35 Minuten backen.

Servieren und genießen.

NN am 26. März 2025