

Nudel-Schinken-Gratin

Für 4 Portionen:

300 g Nudeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g gekochter Schinken	1 EL Butter	250 g Sahne
2 Eigelb M	2 EL gerieb. Parmesan	1 TL Gemüsebrühpulver
150 g gerieb. Käse	Salz, Pfeffer	Muskat

Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Schinken klein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.

Dann den Schinken zugeben und kurz mitbraten.

Sahne mit Eigelb, Parmesan, Gemüsebrühpulver, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Nudeln, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch und die Eier-Sahne in eine Auflaufform geben. Alles mischen und mit Käse bestreuen. Den Nudelauflauf bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 20 - 30 Minuten backen.

NN am 02. April 2025