Schinken-Nudel-Auflauf

Für 4 Portionen

400 g Nudeln	300 g gekochten Schinken	300 g gerieb. Käse
4 Eier	20 ml Milch	Salz, Pfeffer
1/2 Muskatnuss	Cayennepfeffer.	

Während die Nudeln für den Auflauf in reichlich gesalzenem Wasser garen, muss der Backofen auf 200 Grad vorgeheizt werden. Den Kochschinken sodann in kleine Würfel schneiden, ebenso die Kräuter nach dem Waschen klein hacken; die Eier schlagen und so viel Milch dazugeben, dass es ein Viertelliter ergibt.

Anschließend die klein gehackten Kräuter dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. In die vorher mit Butter eingefettete Auflaufform abwechselnd Nudeln, Schinken und Käse schichten. Die flüssige Masse darauf schütten und darauf achten, dass sich alles gut verteilt. Den Auflauf sodann mit dem geriebenen Käse überstreuen und die Form in den Backofen geben. Bei 200 Grad sollte der Auflauf auf der mittleren Schiene 40-50 Minuten backen. Zum Essen empfiehlt es sich, einen Weißwein zu genießen.

NN am 24. September 2025