

Nudel-Auflauf mit Brokkoli und Schinken

Für 4 Personen

400 g Nudeln	500 g Brokkoli	200 g Kochschinken
200 ml Sahne	150 ml Milch	150 g geriebener Käse
1 Zwiebel	1 EL Butter	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen und abgießen.

Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten vorgaren. Abgießen und kalt abschrecken.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel fein würfeln und glasig dünsten. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Milch und Sahne unter Rühren zugießen und die Soße cremig kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schinken in Streifen schneiden. Nudeln, Brokkoli und Schinken in einer großen Schüssel mischen und die Soße unterheben.

Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist.

Kurze Nudeln wie Penne, Fusilli oder Rigatoni nehmen die Soße besonders gut auf.

NN am 23. Februar 2026