

Nudelauflauf mit Schinken

Zutaten für 8 Personen

300 g Nudeln
200 g Schinken
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat ,
250 ml saure Sahne
200 g Käse, gerieben, Kräuter gemischt

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser kernig-weich kochen, abgießen, gut abtropfen lassen. Nicht kalt abspülen, Teigwaren abwechselnd mit fein geschnittenem Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten. Eier mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Muskat verschlagen , Kräutern untermischen und über die Nudeln gießen. Mit geriebenen Käse bestreuen mit Alufolie abdecken und bei mäßiger Hitze (160°-180° C) in vorgeheiztem Ofen ca. 20-30 Min. überbacken.

www.wittlinger-therapiezentrum.com