

Nudelaufauf mit Schinken

Bei diesem klassischen Auflauf-Rezept werden Nudeln, eine cremige Soße und Parmesan im Backofen ganz einfach zu einem leckeren Gericht für jeden Tag.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Makkaroni
Salz
50 g weiche Butter
200 g gekochter Schinken
200 g Schafskäse
5 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
275 ml Milch
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Parmesan
15 g Semmelbrösel
20 g Butter

Für die Form:

Fett
Semmelbrösel

Wie bereite ich einen Makkaroni-Auflauf mit Schinken zu?:

1 Nudeln kochen:

Makkaroni nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen und in Butter schwenken. In der Zwischenzeit die Auflaufform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Nudelaufauf mit Schinken zubereiten:

Schinken in kleine Stücke schneiden. Schafskäse zerbröseln. Eier mit Crème légère, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Dann die Schinkenstücke, den Schafkäse und den Parmesan unter die Ei-Crème légère-Mischung heben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Hälfte der Makkaroni in die Auflaufform geben und mit der Hälfte der Ei-Crème légère-Mischung begießen. Anschließend die restlichen Nudeln einfüllen und den Rest der Ei-Crème légère-Mischung darauf verteilen. Den Nudelaufwurf mit Schinken mit Semmelbröseln bestreuen, dann Butterflöckchen darauf setzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gekochtem Schinken schmeckt auch roher Schinken sehr lecker im Nudelaufwurf mit Schinken.
- Der Nudelaufwurf mit Schinken lässt sich sehr gut vorbereiten.

