

Nudel-Schinken-Auflauf

Für 4 Personen:

500 g Penne	Salz, Butter	200 g Schinken
2 Eier	200 ml Milch	150 g Schmand
Pfeffer, Muskatnusspulver	150 g Mozzarella (gerieben)	2 EL Weißbrotbrösel

Die Nudeln in Salzwasser mit Biss (11-12 min.) kochen, abschrecken und abtropfen lassen.
Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln.
Den Schinken klein würfeln. Die Eier mit der Milch und Schmand verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Nudeln mit dem Schinken in die Form füllen und den Guss darüber verteilen. Mit dem Käse und den Bröseln bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

NN am 06. Dezember 2021