

## Nudel-Auflauf Hawaii

Für 4 Portionen

500 g kurze Nudeln	Öl, Salz, Pfeffer	250 ml Schlagsahne
250 ml Milch	1 TL gekörnte Gemüsebrühe	0,5 TL Paprikapulver
250 g Schinkenwürfel, roh	350 g Ananas, Dose	300 g gerieb. Käse

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl einfetten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln hineingeben.

Während die Nudeln garen, Sahne und Milch in einem Topf erwärmen. Kräftig mit Gemüsebrühe, Paprikapulver und Pfeffer würzen.

Die Nudeln 2 Minuten vor der angegeben Kochzeit in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit der Soße in die Auflaufform geben. Schinken und Ananas hinzufügen und unterrühren, dann 150 g Käse untermischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Auflauf im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

NN am 12. November 2025