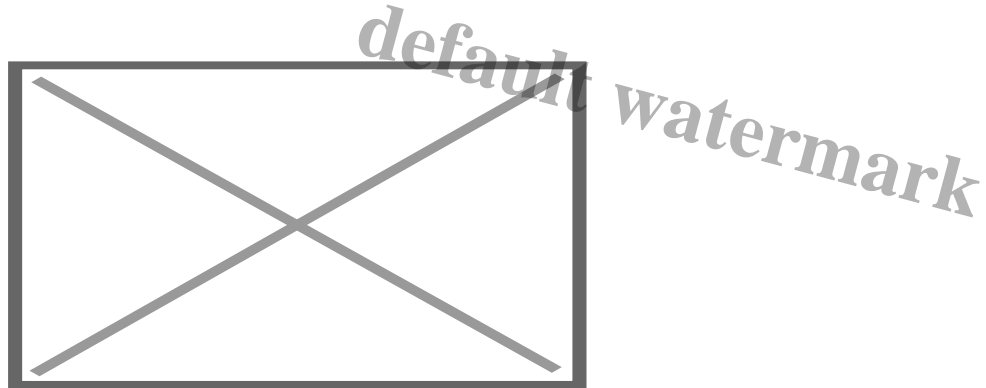




## Bunter Nudelauflauf mit Schinken

### Description



2 1/2 l Wasser  
2 1/2 TL Salz  
250 g Nudeln  
250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe  
1 Pck. (300 g) ital. Gemüse  
2 Fleischtomaten  
200 g gekochter Schinken  
125 ml Milch  
3 Eier  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
griebene Muskatnuss  
100 g geriebener Mozzarella-Käse

1. Wasser in einem großen Topf, mit geschlossenem Deckel, zum Kochen bringen. Salz und Nudeln zugeben und die Nudeln im geöffneten Topf, bei mittlerer Hitze, nach Packungsanleitung bissfest kochen lassen, dabei zwischendurch 4-5 mal umrühren.
2. Die Nudeln in ein Sieb geben, mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

3. Während die Nudeln garen, Brühe in einem Topf zum Kochen bringen, Pfannengemüse hinzugeben und etwa 2 Minuten darin garen.

4. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und kurze Zeit in kochendes Wasser legen. Tomaten in kaltem Wasser abschrecken, entsaften, halbieren, entkernen und Stängelansätze herausschneiden. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schinken ebenfalls würfeln.

5. Milch mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Tomaten, Schinkenwürfel und das Gemüse mit der Brühe hinzugeben. Die Masse abwechselnd mit den Nudeln in eine flache, große, gefettete Auflaufform geben, den Käse darüber streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt), Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Zubereitung: 25 Minuten, Garzeit: etwa 45 Minuten.

E 33g, F 24g, KH 54g, kJ 2498, kcal 596

### Category

1. Fleisch

### Date Created

Juni 10, 2017

### Author

rezeptadmin

default watermark