Farfalle-Sahne-Gratin

Das Rezept für das leckere Farfalle-Sahne-Gratin ist so einfach, dass es sich schon beinahe von alleine macht. Auf dem Bild ist das Gericht sehr schön mit Kräutern angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

550 g	Nudeln (Farfalle)
550 ml	Schlagobers
250 g	Schinken (in Würfel)
350 g	Käse (geriebenen)
5 Stk.	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Farfalle-Sahne-Gratin** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 8 bis 10 Minuten al dente garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform einfetten. in einem kleinen Topf die Sauce zubereiten: Schlagobers eingießen, gewürfelten Schinken und ein Drittel des geriebenen Käses zufügen. Einmal aufkochen lassen, dabei oft umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die abgetropften Nudeln in die Auflaufform füllen, die Sahnesauce zufügen und gut durchmischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Butter in Flocken über dem Gratin verteilen. Rund 10 bis 15 Minuten überbacken lassen.

Tipp

Das Farfalle-Sahne-Gratin schmeckt noch besser, wenn man frische oder getrocknete Kräuter nach Geschmack unter die Sauce mischt.