Nudel-Brokkoli-Auflauf

Keine Zeit zum Einkaufen? Für dieses Rezept für einen Nudel-Brokkoli-Auflauf hat man die meisten Zutaten zuhause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Nudeln
0.5 Packungen	Brokkoli (TK)
150 g	Schinken
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Gartenkräuter (TK)
Nach Belieben	Reibkäse
	Butter (für die Form)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Nudel-Brokkoli-Auflauf** zwei Töpfe mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. In dem einen Topf die Nudeln und in dem anderen Topf den Brokkoli bissfest garen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Schinken in kleine Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Nudeln und Brokkoli abgießen und gut abtropfen lassen.

3. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Schlagobers dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd

nehmen.

4. Ein Drittel der Nudeln in die Auflaufform geben und den Brokkoli darauf verteilen. Etwas salzen und pfeffern und die Hälfte der restlichen Nudeln darüber geben. Mit Schinken bestreuen und dann die restlichen Nudeln darauf verteilen.

5. Gleichmäßig mit der Sahne-Zwiebel-Mischung begießen. Sauerrahm mit den Gartenkräutern verrühren und als letzte Schicht auf den Auflauf geben. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

6. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und so lange weiter überbacken, bis die Käseschicht schön golden wird. Dann aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Nudel-Brokkoli-Auflauf schmeckt ein frischer gemischter Salat mit Joghurt-Dressing.