

Nudelaufbau mit Schinken

Der Nudelaufbau mit Schinken ist schnell gebacken und schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 250 g | Nudeln (Penne, Hörnchen, Spiralnudeln, etc.) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Paprika |
| 250 g | Kochschinken |
| 250 g | Käse (gerieben) |
| 200 ml | Sauerrahm |
| 1 Handvoll | Petersilie (frisch, gehackt) |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Für einen schmackhaften Nudelaufbau mit Schinken kannst du das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schinken in kleine Würfeln oder Streifen schneiden.
3. Für die Sauce den Käse mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten und Nudeln, Schinken und Gemüse darin vermengen. Anschließend die Käse-Sauce darüber geben und gut verteilen. Den Nudelaufbau im vorgeheizten Backrohr etwa 20-25 Minuten goldgelb überbacken.

Tipp

Optional kannst du den Nudelaufbau mit einem frischen grünen Blattsalat servieren.