

Überbackene Nudeln mit Brokkoli und Schinken

Die überbackenen Nudeln mit Brokkoli und Schinken schmecken der ganzen Familie. Das unkomplizierte Rezept kann mit beliebigen Zutaten variiert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

460 g	Brokkoli
1 Prise	Salz
50 g	Butter
160 g	Emmentaler
160 g	Schinken (gekochten)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Schlagobers
500 g	Nudeln
2 Stk.	Eigelb
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die überbackenen Nudeln mit Brokkoli und Schinken zuerst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Strunk vom Brokkolikopf entfernen, die Röschen abteilen und in einem Sieb unter laufendem Wasser waschen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Röschen darin etwa 4 Minuten lang blanchieren. Dann in das Sieb abgießen und kalt abschrecken, abtropfen lassen.

3. Mit ein wenig Butter eine rechteckige Form (etwa 25 x 20 Zentimeter groß) gut einfetten und das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen. Knoblauch und Zwiebel häuten und fein hacken. Den Schinken klein schneiden, Käse reiben. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel anrösten.
4. Knoblauch kurz mitrösten. Schlagobers eingießen, kurz köcheln lassen. Die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren, vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen.
5. Schinken, Brokkoliröschen und die abgetropften Nudeln in eine Schüssel geben und gründlich durchmischen. Anschließend gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die Eier trennen (Eiklar wird hier nicht benötigt). Dotter mit dem Schneebesen kräftig unter die Sauce schlagen.
6. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken und über den Auflauf gießen. Den restlichen Käse aufstreuen und auf mittlerer Schiene des Ofens rund 30 Minuten lang backen, bis der Auflauf eine schöne goldgelbe Farbe bekommt.

Tipp

Für die überbackenen Nudeln mit Brokkoli und Schinken kann man auch Karfiolröschen, Karottenscheibchen und andere Gemüsesorten verwenden.