Überbackene Schinken-Nudeln

Ein Rezept, das sich fast von alleine macht und der ganzen Familie schmeckt: Mit Emmentaler überbackene Schinken-Nudeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

100 g	Schinken
400 g	Nudeln (Farfalle)
150 g	Schlagobers
3 Stk.	Eier
100 g	Emmentaler (geriebenen)
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die überbackenen Schinken-Nudeln zuerst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Farfalle darin nach Packungsanleitung al dente garen. In ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad mit Heißluft vorheizen.

2. In der Zwischenzeit den Schinken in Würfel schneiden. Die Eier in eine Schale schlagen, mit dem Schlagobers verquirlen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebel pellen und fein hacken.

3. Eine für den Ofen geeignete Pfanne mit hohem Rand mit Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln mit dem Schinken anrösten. Die abgetropften Nudeln untermischen und einige Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen. Die verquirlten Eier darüber verteilen, gründlich unterrühren. Zum Schluss den geriebenen Emmentaler darüber streuen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen lassen.

Tipp

Die überbackenen Schinken-Nudeln schmecken auch mit frischen Kräutern sehr gut. Diese kann man gleich unter die Eier-Schlagobers-Mischung rühren. Als Beilage passt ein gemischter Salat.