



Schinkennudeln mit Käse überbacken



Zutaten

Menge	
350 g	Nudeln, z.B. kurze Maccaroni
	Salz
1	Zwiebel
2 EL	Butter
200 g	Kochschinken
150 g bis 200 g	Gouda
3	Eier
1 Becher	Saure Sahne
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben
3 EL	Schnittlauchringe

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2308 kJ, 551 kcal, 24,5 g Kohlenhydrate, 30,1 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 281 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Nudelaufguss mit Schinken und Käse ruft doch bei jedem Kindheitserinnerungen wach oder? Wir lieben Schinkennudeln auf jeden Fall immer noch und wollten dir unser Rezept nicht vorenthalten. Falls du also Lust auf einen leckeren Nudelaufguss mit geschmolzenem Käse hast, solltest du dieses Rezept unbedingt nachmachen! Los geht's!

Step 1:

Die Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten und kurz abkühlen lassen. Den Schinken fein würfeln, den Käse reiben.

Step 2:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Eier mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Nudeln mit dem Schinken, den Zwiebeln und der Sahne-Mischung vermengen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten lang goldbraun backen.

Step 3:

Nach dem Backen mit Schnittlauch bestreuen und servieren.