

# Nudel-Schinken-Auflauf

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Makkaroni-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Makkaroni
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 300g Porree
- » 2 Tomate(n)
- » 4 Ei(er)
- » 400ml Milch
- » 100g Kochschinken
- » 75g ger. Gouda
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abtropfen lassen. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. In Salzwasser ca. 10min kochen. Tomaten putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Eier mit Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Porree abgießen. Hälfte Nudeln in eine gefettete Auflaufform legen. Hälfte Porree und etwas Eiermilch darauf geben. Mit Schinken belegen. Rest Nudeln, Porree und Tomaten einschichten. Mit Rest Eiermilch begießen, mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen bei 170°C ca. 40min backen. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 500kcal/E32g/F18g/KH53g pro Portion

angelegt am: 15.03.2005

Rezept-Nr: 1685

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke