

# Nudel-Schinkenauflauf mit Mozzarella

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Bandnudel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 375g Brokkoli
- » 250g Champignons
- » 250g Tomate(n)
- » 200g Kochschinken
- » 3 Ei(er)
- » 200ml Milch
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » Muskat
- » 1 kl. Topf Basilikum
- » 2 Pk. a 125g Mozzarella
- » Butter/Margarine

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10min bissfest garen. Brokkoli in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 5min garen, abtropfen lassen.

2. Tomaten heiß überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen. Schinkenscheiben vierteln. Nudeln abgießen und kalt abschrecken. Nudeln, Champignons, Brokkoli, Tomaten und Schinken in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

3. Eier und Milch gut verquirlen. Knoblauch hacken, zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Basilikum fein hacken, über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40min backen.

4. Mozzarella in Scheiben schneiden. Ca.10min vor Ende der Garzeit auf den Auflauf legen. Die Temperatur auf 225°C erhöhen und den Auflauf goldbraun überbacken.

Nährwerte: 640kcal/E40g/F27g/KH51g pro Portion

angelegt am: 03.09.2002

Rezept-Nr: 105

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