

Feierabendblech mit Pasta in Schinken-Sahne-Soße

Ungekochte Pasta, Schinken und eine cremige Soße kommen gemeinsam auf den James - unkompliziert und ohne Vorkochen.

4 PORTIONEN | 10 MIN. VORBEREITUNG | CA. 40 MIN. GARZEIT | 5 MIN. RUHEZEIT
220 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERSTER ROST | BACKOFEN NICHT VORHEIZEN

ZUTATEN

- 300 g geriffelte Spaghetti, ungekocht
 - 200 g gekochter Schinken
 - 1 mittelgroße Zwiebel
 - 400 ml Sahne
 - 300 ml heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe
 - 100 g Frischkäse natur oder Schmelzkäse
 - 2 gestrichene TL Speisestärke
 - 1 TL mittelscharfer Senf
 - 1 kleine Knoblauchzehe, optional
 - 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
 - 1/4 TL Muskatnuss
 - schwarzer Pfeffer, wenig Salz
 - 1-2 EL gehackte Petersilie
 - optional etwas Parmesan zum Servieren
- OPTIONAL ZUM ÜBERBACKEN
- 80-100 g Gouda oder Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG IM JAMES

- 1 Backofen nicht vorheizen. Spaghetti gleichmäßig auf dem James verteilen; bei Bedarf einmal durchbrechen.
- 2 Schinken klein schneiden, Zwiebel fein würfeln und beides auf den Nudeln verteilen. Optional Knoblauch fein hacken oder pressen und dazugeben.
- 3 Sahne, heiße Brühe, Frisch- oder Schmelzkäse, Stärke, Senf und Gewürze klümpchenfrei verrühren. Gleichmäßig über die Pasta gießen; alle Nudeln sollen Flüssigkeit berühren.
- 4 James auf den untersten Rost in den kalten Backofen schieben. 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen und zunächst 20 Minuten garen.
- 5 Nudeln gründlich durchmischen und trockene Stellen in die Soße drücken. Nach Wunsch jetzt Gouda oder Mozzarella darüberstreuen.
- 6 Weitere 18-20 Minuten backen. Eine Nudel probieren und je nach Sorte und Backofen bei Bedarf noch 3-5 Minuten weitergaren.
- 7 Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Petersilie und nach Wunsch Parmesan bestreuen und servieren.

NORMALES BLECH

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alles wie beschrieben in ein tiefes Blech oder eine große Auflaufform geben und dicht abdecken. 20 Minuten garen, gut durchmischen, nach Wunsch Käse aufstreuen und offen weitere 10-15 Minuten backen. Sind die Nudeln noch fest und kaum Flüssigkeit vorhanden, etwas heiße Brühe ergänzen und 5 Minuten weitergaren. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.