

Schinken Muschelnudel Auflauf



Zubereitung

1. Zwiebel und Schinken in Würfel schneiden
2. Sahne, Brühe und Frischkäse gut verrühren
3. Ofenmeister leicht einfetten
4. Ungekochte Muschelnudeln hineingeben
5. Schinken und Zwiebeln darauf verteilen
6. Soße darüber gießen, Nudeln sollten bedeckt sein
7. Deckel drauf und in den kalten Ofen stellen
8. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen
9. Deckel abnehmen und alles gut durchmengen
10. Käse darüber verteilen
11. Weitere 25–30 Minuten ohne Deckel backen
12. Kurz ruhen lassen
13. Mit Petersilie bestreuen und genießen

Zutaten für 4 Personen

- 300 g große Muschelnudeln
- 200 g Schinken
- 1 rote Zwiebel
- 150 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)

Für die Soße

- 400 ml Sahne
- 450–500 ml Brühe
- 100 g Knoblauch-Kräuter-Frischkäse

Optional

- Petersilie zum Bestreuen