

Nudel-Pesto-Auflauf mit Schinken



Zutaten für 4 Personen

- 250 g ungekochte Nudeln
- 200 g gekochter Schinken

Für die Soße

- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL grünes Pesto
- 200 ml Sahne
- 1 EL Frischkäse
- 1 EL italienische Kräuter (gefroren)
- 100 g geriebener Mozzarella

Zubereitung

- Die quadratische Ofenhexe von Pampered Chef leicht einfetten. Die ungekochten Nudeln zusammen mit dem gewürfelten gekochten Schinken in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
- Für die cremige Pesto-Soße Gemüsebrühe, Sahne, grünes Pesto, Frischkäse und die gefrorenen italienischen Kräuter in einer Schüssel verrühren.
- Die Soße über die Nudeln gießen, sodass alles gut bedeckt ist.
- Den Nudel-Pesto-Auflauf in den kalten Ofen schieben und anschließend bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen.
- Danach den geriebenen Mozzarella gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen und weitere 10–15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist und die Nudeln gar sind.
- Den cremigen Nudel-Pesto-Auflauf mit Schinken kurz abkühlen lassen und warm servieren.