

Feierabend Blech mit Reisnudeln Gemüse und Schinken



Zutaten (für ca. 4 Portionen)

- 180 g Orzo Nudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 180 g gefrorenes Gemüse
- 200 g Schinken
- 150 ml Sahne
- 150 ml passierte Tomaten
- 200 ml Brühe
- 3 El Ajvar
- 1 El Tomatenmark
- Geriebener Käse

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Orzo ungekocht in ein Blech legen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Schinken in Streifen schneiden und auf die Nudeln verteilen.
5. Ebenso das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch.
6. Alle Zutaten von der Soße in einen Messbecher geben, verrühren und abschmecken.
7. Die Flüssigkeit über die Nudeln, den Schinken und das Gemüse geben. Darauf achten das auch wirklich alles bedeckt ist.
8. Für 20 Minuten im Ofen backen.
9. Danach mal durchrühren und dann nochmal 20 Minuten backen lassen.
10. 10 Minuten vor Schluss kommt der Käse darauf und darf die restlichen 10 Minuten schmelzen.