

Nudelaufbau MIT BROKKOLI & SCHINKEN



für
4 PORTIONEN



CREMIG • HERZHAFT • LECKER ♥

Einfach alles in die Form, ab in den Ofen
und genießen – so schmeckt
Gemütlichkeit!



ZUTATEN (für 4 Portionen)

Für den Auflauf

- 300 g Nudeln nach Wahl
- 1 kleiner Brokkoli oder 400 g gefrorener Brokkoli
- 250 g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel

Für die Soße

- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 1 EL italienische Kräuter



ZUBEREITUNG

- 1 Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.
- 3 Den Brokkoli vorbereiten. Frischen Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden. Gefrorenen Brokkoli vorher etwas antauen lassen.
- 4 Für die Soße Gemüsebrühe, Sahne, Frischkäse und die italienischen Kräuter miteinander verrühren.
- 5 Die ungekochten Nudeln in den James von Pampered Chef oder alternativ in eine Auflaufform geben.
- 6 Schinkenwürfel, Brokkoli und Zwiebeln gleichmäßig darüber verteilen.
- 7 Die vorbereitete Soße darüber gießen. Achte darauf, dass möglichst alle Nudeln mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- 8 Im James von Pampered Chef das Gericht in den kalten Ofen schieben und bei 220 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35 bis 40 Minuten backen.
- 9 Verwendest du eine normale Auflaufform, solltest du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Gericht ebenfalls etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Anschließend direkt heiß servieren
und genießen.



TIPP: Du kannst den Auflauf nach Belieben mit
etwas geriebenem Käse bestreuen.

