Nudelauflauf mit Gemüse und Schinken von JWW

Mengen für 104 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Oregano, Salz, Thymian, Muskatnuss, Pfeffer

5.2 kg Rüebli	Schälen, fein schneiden
5.2 Stück Zucchetti	Waschen, rüsten, fein schneiden
5.2 Stück Pepperoni	waschen, rüsten, schneiden
3.12 kg Erbsen	
26 Stück Zwiebeln	fein hacken
52 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen, Gemüse dünsten
6.76 kg Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
26 EL Öl	zu Teigwaren geben
2.08 kg Schinkentranchen	fein schneiden
78 Stück Eier	
5.2 Liter Kaffeerahm	
2.6 Liter Milch	
26 TL Salz	
1.3 kg Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln, dem Gemüse und dem Schinken mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
31.2 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
1.3 kg Reibkäse	Über Gratin geben

25-30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.