

Nudelauf mit Gemüse und Schinken von JWW

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

500 g Rüebli	Schälen, fein schneiden
0.5 Stück Zucchetti	Waschen, rüsten, fein schneiden
0.5 Stück Pepperoni	waschen, rüsten, schneiden
300 g Erbsen	
2.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
5.0 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen, Gemüse dünsten
650 g Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
2.5 EL Öl	zu Teigwaren geben
200 g Schinkenranchen	fein schneiden
7.5 Stück Eier	
5.0 dl Kaffeerahm	
2.5 dl Milch	
2.5 TL Salz	
125 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln, dem Gemüse und dem Schinken mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
3.0 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
125 g Reibkäse	Über Gratin geben

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