

Käse - Nudeln in Tomatensoße mit Frischem Gemüse

Zutaten für: 3 Portionen

2		Paprikaschote(n)
200	Gramm	Kochschinken
300	Gramm	Frischkäse, körniger
300	Gramm	Käse, geriebener
300	Gramm	Nudeln
1	Bund	Frühlingszwiebel(n)
1/2	Flasche	Tomatensaft
		Salz und Pfeffer
		Evtl.Knoblauch
		Die Nudeln vorab bissfest kochen

Anleitung:

Paprika, Frühlingszwiebeln, gekochten Schinken und eventuell etwas Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Den Schinken in etwas heißem Öl anbraten, dann Paprika und Frühlingszwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten.

Nudeln, Schinken und Gemüse in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Den körnigen Frischkäse und etwa 100 g geriebenen Käse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach Tomatensaft zugießen, das Gericht soll saftig sein, aber nicht zu flüssig. Alles in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse oben drauf streuen.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen schön knusprig braun werden lassen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe