

Schinkennudel mit Käsesahnesauce

Zutaten für: 1 Rezept

FUER 2 ERW. UND 2 KINDER

250	Gramm	Bandnudeln
400	Gramm	Gek. Schinken in Scheiben
3		*150 g Schinkenschmelzkaese
2		*100 ml Sahne
		Fondor
		Curry
		Paprika
		Knoblauch

Anleitung:

Die Bandnudeln abkochen. In der Zwischenzeit kann man die Sosse Folgendermassen vorbereiten. Sahne und Schmelzkaese mit dem Mixer zu 1 Glatten Sosse verruehren. Wuerzen nach Geschmack. Schinkenscheiben In Wuerfel oder Streifen schneiden und unter die Sosse heben. D

as ganze wird in eine runde backfeste Form Schichtweise eingefüllt. Als letztes eine Schicht Sosse. Das ganze in den vorgeheizten Backofen ca. 200 Grad. Fertig.; ca.15-20 Min.