

Brokkoli - Nudel - Schinken - Auflauf

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln
150	Gramm	Kochschinken
1		St Brokkolie
1		Kn Zwiebel
1		Z Knoblauch
1		Bch Schmand
1		Bch Süße Sahne
		Etwas
		Käse zum überbacken
	Etwas	Butter (für die Auflaufform)
	Etwas	Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe-pulver

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Stücke teilen - in Salzwasser al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Schinken ebenfalls in Stücke schneiden. In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch andünsten, die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühpulver abschmecken. Einen Teil der Nudeln in eine ausgebutterte Auflaufform geben, den Brokkoli gleichmäßig darüber verteilen und etwas salzen und pfeffern. Eine weitere Schicht Nudeln, dann den Schinken darauf verteilen und nochmal Nudeln. Alles mit der Zwiebel-Knoblauch-Sahne Mischung übergießen. Am Schluss noch den Schmand darauf verteilen.

Bei ca. 220 Grad ungefähr 20 Minuten backen lassen, dann noch mit Käse überbacken.