

## Italienischer - Nudelauf

Zutaten für: 1 Keine Angabe

*FÜR 4 PERSONEN*

---

250	Gramm	Bandnudeln
		Salz
375	Gramm	Brokkoli
250	Gramm	Champignons
250	Gramm	Tomaten
200	Gramm	Gekochter Schinken
		Fett für die Form
3		Eier
1	Pack.	Saure Sahen (200 g)
		Weißer Pfeffer
	Einige	Stiele Basilikum
250	Gramm	Mozzarella-Käse

### Anleitung:

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Brokkoli ca. 5 Minuten mit den Nudeln garen. Rest Gemüse putzen, waschen, kleinschneiden. Schinken vierteln. Nudeln und Brokkoli abtropfen lassen.

2. Vorbereitetet Zutaten in eine gefettete Auflaufform füllen. Eier und saure Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, hacken und untermischen. Über den Auflauf gießen.

3. Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gasherd: Stufe 3) etwa 30 Minuten goldbraun backen.

4. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Käse darauf verteilen und bei gleicher Temperatur weitere 10 Minuten knusprig überbacken. Getränke-Tip: ein trockener Weißwein.

Por Portion: ca. 640 kcal / 2680 Joule

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde