

Italienischer - Nudelgratin

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Breite Nudeln
150	Gramm	Butter
6	Essl.	Paniermehl
150	Gramm	Mozzarella
150	Gramm	Schinken
125	Gramm	Parmesan

Anleitung:

Die Nudeln bissfest garen. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und mit wenig Paniermehl ausstreuen. Den Mozzarella und die Schinkenscheiben klein würfeln. 50 g Butter schmelzen. 3-4 Esslöffel Nudelkochwasser beifügen. Die Teigwaren abschütten und sofort mit der Buttermischung sowie 75 g Parmesan mischen. Lagenweise mit Mozzarella und Schinken in die Form schichten. Das restliche Paniermehl und den restlichen Parmesan mischen und über den Gratin streuen. Die restliche Butter schmelzen und über die Nudeln träufeln.

Den Nudelgratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20-25 Minuten überbacken.