

Schinkennudel mit Käsesahnesauce Überbacken

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

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. Das ganze Wird in eine runde backfeste Form Schichtweise eingefuelllt. Als letztes eine Schicht Sosse.

Das ganze in den vorgeheizten Backofen ca. 200°C. 15-20 Min. Fertig.; ca.