

Schinkennudeln - Gebacken

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 2 Personen

1	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Pflanzenöl
		Salz
125	Gramm	Bandnudeln
100	Gramm	Gekochter Schinken
1/6	Ltr.	Milch
2		Eier
		Muskatnuß gerieben
		Pfeffer gemahlen
20	Gramm	Butterflocken

Anleitung:

Wasser, Öl und 1 gestr. TL Salz zum Kochen bringen. Nudeln einstreuen und 8-10 Minuten (bißfest) kochen. In einem Sieb mit heißem Wasser kurz durchspülen und abtropfen lassen. Schinken fein würfeln, mit den Nudeln mischen und in eine eingefettete Auflaufform füllen. Milch und Eier verquirlen. Mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und abschmecken und über die Nudeln gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C (= Gas Stufe 3) 35 - 40 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten Backzeit die Butterflöckchen über die Schinkennudeln verteilen und fertigbacken.

Tip: Braten-, Selchfleisch- oder Wurstreste anstatt des Schinkens verwenden.

Zu den Schinkennudeln z.B. Tomatensalat, Gurkensalat oder Kopfsalat servieren.