

## Spiralnudel - Schinkenauflauf

Kategorien: Teigwaren, Auflauf, Schinken, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Personen

300	Spiralnudeln
250	Schinken
3	Eier
250	Sauerrahm
100	Geriebener Käse
	Salz, Pfeffer
	Majoran
	Butter für die Form

### Anleitung:

Nudeln gemäß Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Eier in einer Schüssel verschlagen und mit Sauerrahm mischen, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Nudeln mit dem Schinken mischen und in eine Auflaufform füllen, mit der Ei-Sauerrahm-Mischung übergießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C mit Alufolie bedeckt 45 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten Alufolie weggeben, damit der Käse leicht bräunlich wird.

Spiralnudel-Schinkenauflauf am besten in der Auflaufform zu Tisch bringen. Dazu passt grüner Salat.