

Nudelauflauf

Zutaten:

- 150 g Käse, zum Beispiel Emmentaler
- 1 TL Salz + Prise für Kochwasser / 1/2 TL Pfeffer / 1 TL Paprika edelsüß
- 150 g gekochter Schinken
- 300 g Brokkoli (nur die Röschen)
- 1 EL Senf
- 200 g Schmand
- 200 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 1 TL Gemüsebrühe
- 400 g Nudeln (zum Beispiel Spiralnudeln)



Zubereitung:

1. Emmentaler in kleine Stücke schneiden oder größere Stücke kurz mixen.
Tipp: Emmentaler gibt es auch schon gerieben.
2. Schinken in kleine Stücke schneiden.
3. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln kochen.
4. Brokkoli waschen und Röschen halbieren. In einem Topf kurz kochen.
Wichtig: Brokkoli sollte noch bissfest sein.
5. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen!**
6. Senf, Eier, Schmand, Milch, Gemüsebrühe und Gewürze mixen oder in der Küchenmaschine cremig rühren. Abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.
7. Nudeln und Brokkoli in die Auflaufform geben. 1/4 Käse und den kompletten Schinken darauf verteilen.
8. Soße über die Nudeln geben, umrühren und mit Käse bestreuen.
9. **20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen!**

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 4-5 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 Stunde
- Schwierigkeitsgrad: leicht

