

Nudel-Gemüse-Auflauf

Zutaten (2 bis 3 Personen)

- 130 g Penne
- 120 g Kaisergemüse oder anderes Mischgemüse
- 50 g Kochschinken
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Creme Fraîche
- 100 g geriebener Gratin-Käse (z.B. Gouda + Tilsiter)

Zubereitung

Das Gemüse in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und vier Minuten kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und evtl. noch zerkleinern.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und dann abschrecken.

Kochschinken in kleine Würfel schneiden, mit Nudeln und Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben.

Gemüsebrühe und Creme Fraîche verrühren und dieses Gemisch zum Auflauf geben. Danach den Gratin-Käse darüber verteilen.

Auflauf nun bei 180 °C Ober- und Unterhitze 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten

