



Nudel-Joghurt-Auflauf mit Schinken

Einfach gut

Anleitung

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen.
2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
3. Crème fraîche, Joghurt, Eier, zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Walnüsse mit einem Schneebesen in einem hohen Gefäß verquirlen.
4. Schinken in Würfel oder Streifen schneiden.
5. Bergkäse raspeln.
6. Zwiebel hacken.
7. Alles mit den Nudeln vermischen.
8. Eine Auflaufform ausbutteren.
9. Nudelmischung in die Form geben.
10. Die Joghurtmischung darüber verteilen.
11. Die Gouda-Scheiben drauflegen.
12. Im Backofen ca. 30 Minuten bei Oberhitze backen bis der Käse knusprig braun wird.

Benötigte Zutaten

500 g	Joghurt 3,6 %
300 g	Nudeln (Trockengewicht)
160 g	Schinken
180 g	Bergkäse
4 EL	Crème fraîche
4	Eier
4 Zehen	Knoblauch
	Salz, Pfeffer
1 Stück	rote Zwiebel
2 TL	Estragonsenf
2 TL	Petersilie , gehackt
4 EL	Walnüsse , gehackt
6 Scheiben	Schnittkäse (z.B. Gouda, Almkönig, etc.)

Zunächst die Nudeln in Salzwasser kochen und den Backofen auf 190 °C vorheizen. Dann Crème fraîche, Joghurt, Eier, zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Walnüsse mit einem Schneebesen in einem hohen Gefäß verquirlen. Nun Schinken in Würfel oder Streifen schneiden, Bergkäse raspeln, Zwiebel hacken und alles mit den Nudeln vermischen.

Danach eine Auflaufform ausbutteren, Nudelmischung in die Form geben, die



Joghurtmischung darüber verteilen und die Gouda-Scheiben drauflegen. Zum Abschluss im Backofen ca. 30 Minuten bei Oberhitze backen bis der Käse knusprig braun wird.

Nährwerte pro Portion

29 g Fett 27 EW 21 Kohlenhydrate 469 kcal 1.8 BE



Ein Rezept der:
AMA Marketing