Rezept Nudelauflauf 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 2 Eier | Salz |
| 500g Nudeln (vorgekocht) |  |
| 150g gekochter Schinken |  |
| 150g geriebener Käse |  |
| 500ml Sahne |  |
| Kräuter der Provence |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Nudeln nach Packungsanweisung vorkochen |
|  | Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen |
|  | Schinken klein schneiden |
|  | Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben |
|  | Eier mit der Gabel verquirlen |
|  | Sahne in die Schüssel füllen |
|  | Salzen und Kräuter der Provence hinzufügen |
|  | Schinken hinzugeben |
|  | 100g geriebenen Käse in die Schüssel geben |
|  | Verrühren |
|  | Immer abwechselnd Nudeln und Käse-Schinkenmasse in die Auflaufform schichten. Mit der Masse enden und mit dem restlichen Käse bestreuen. |
|  | Für ca. 30 Minuten in den Backofen stellen |