

Nudelauf

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

2 Personen

Dauer:

15 Minuten

Garzeit:

25-35 Minuten

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 250 g gekochte Nudeln
- 100g gekochter Schinken
- 2 Tomaten
- 1/2 Paprikaschote
- 1/2 Bund Petersilie
- 100g Emmentaler
- 250 mL Milch
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Anleitung

Schinken in Streifen schneiden, Tomaten, Paprika und Petersilie ebenfalls kleinschneiden. Milch mit den Eiern verquirlen und abschmecken. Eine Auflaufform fetten, die Hälfte der Nudeln einfüllen, Gemüse und Schinken auf die Nudeln geben, mit restlichen Nudeln auffüllen. Die Eier-Milch über den Auflauf geben und mit Käse bestreuen.

Backzeit: bei 220 °C 25-35 Minuten

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/nudelauf: index?rev=1614526778>

Last update: **2021/02/28 16:39**

