

# Brokkoli-Nudel-Auflauf

---

14.Juni 2023

**Vorbereitungszeit** 10 Minuten

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

- **200 g Geselchter-Schinken**
- 400 g Nudeln zB Spiralen oder Penne
- 400 g Brokkoli frisch oder TK
- 250 ml Schlagobers
- 250 g Sauerrahm
- 150 ml Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss gemahlen (optional)
- 150 g Käse, gerieben zB Emmentaler oder Gouda

## Zubereitung

- Die Nudeln nach Packungsanleitung im Salzwasser bissfest kochen.
- Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Danach bissfest garen.
- Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Öl bepinseln
- Den Geselchten-Schinken in kleine Würfel schneiden.
- Die Nudeln, Brokkoliröschen und den Schinken in die Auflaufform geben.
- Den Sauerrahm mit dem Ei, der Milch und dem Schlagobers verrühren. Mit Salz und Pfeffer (und ggf. der Muskatnuss) würzen. Diese Mischung über die Zutaten in der Auflaufform gießen
- Den gerieben Käse darüber verteilen.
- Auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

## Tipps für die Zubereitung

Falls kein Schlagobers im Kühlschrank ist, kann dieses durch Sauerrahm ersetzt werden.

