



Der schnelle Nudelauflauf

Zutaten: 200 gr. Raspelkäse (Gouda) 200 gr. Schinkenwürfel, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 600 ml Brühe, 400 gr. Schmelzkäse (1x Kräuter 1x Sahne) Salz, Pfeffer, 2 TL Speisestärke und natürlich 500 gr. Nudeln.

Die Nudeln werden vorgekocht nicht ganz gar kochen, die sollten noch etwas Biss haben. In der Zwischenzeit die Zwiebel

Würfeln und in etwas Olivenöl glasig anbraten, die Hälfte der Schinkenwürfel hinzugeben und ebenfalls gut anbraten. Bis sie leicht gebräunt sind. Mit der Brühe+Schmelzkäse ablöschen und 2-3 min einkochen lassen.

Die Speisestärke mit ein paar EL Wasser vermengen und in die Soße einrühren. Bis diese die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken!! Die Nudeln in eine Auflaufform geben, Soße drüber verteilen, restlichen Schinkenwürfel und den Raspelkäse. Bei 200° in den Backofen schieben. Uns reichen 15-20 Minuten, wir mögen das nicht ganz so dunkel!

