Rezept

Makkaroni-Schinken-Auflauf

Ein Rezept von Makkaroni-Schinken-Auflauf, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** TK-Erbsen
- **250 g** Makkaroni
- **2** Frühlingszwiebeln
- **4** Eier (M)
- **200 g** Sahne
- frisch geriebene Muskatnuss
- ofenfeste Form (ca. 18 x 25 cm)
- Salz
- **150 g** gekochter Schinken (in dickeren Scheiben)
- **1 TL** Butter
- **100 ml** Milch
- Cayennepfeffer
- **120 g** geriebener Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen auf einen Teller geben und antauen lassen. In einem Topf 2,5 l Wasser aufkochen lassen, 2 ½ TL Salz und die Makkaroni hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 10 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen.

2. Den Schinken in Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und einen Teil des Grüns abschneiden, den Rest waschen und in feine Ringe schneiden.

3. Den Backofen auf 180 ˚ vorheizen, die Form mit der Butter ausstreichen. Makkaroni, Schinken, Erbsen und Frühlingszwiebeln mischen und darin verteilen.

4. Eier, Milch und Sahne verrühren und mit je ½ TL Salz, Cayennepfeffer und Muskat verrühren. Mischung über die Nudeln gießen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. überbacken, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Portionieren noch ca. 10 Min. ruhen lassen, dann mit einem Messer in Stücke schneiden und mit einem Pfannenwender auf Teller heben.