Rezept

Nudel-Schinken-Gratin

Ein Rezept von Nudel-Schinken-Gratin, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	TK-Erbsen
50 g	Greyerzer Käse am Stück
	Salz
50 g	Butter
250 ml	kräftige Rinderbrühe
	Pfeffer
2-3 EL	fein zerbröseltes Toastbrot
150 g	gekochter Schinken am Stück
300 g	kurze Makkaroni (oder ähnliche Suppennudeln)
1/2	Zitrone
2 TL	Mehl
200 g	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) mit Butter einfetten. Die Erbsen auftauen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Käse reiben.

2. Die Makkaroni in kochendem Salzwasser in ca. 6 Min. garen, die Erbsen dazugeben und ca. 2 Min. mitgaren. Die Mischung in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Nudel-Erbsen-Mischung mit den Schinkenwürfeln mischen und in die Form geben.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin 1-2 Min. anschwitzen. Nach und nach die Brühe, dann die Sahne dazugießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft kräftig würzen, dann über die Nudelmischung gießen. Den Käse und die Brotbrösel darüberstreuen und das Gratin im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.