Rezept

Bergkäse-Nudel-Auflauf

Ein Rezept von Bergkäse-Nudel-Auflauf, am 31.05.2025

Zutaten

300 g	dicke Hörnchennudeln
200 g	gekochter Schinken (in dicken Scheiben)
4	Eier (M)
200 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
180 g	Allgäuer Bergkäse
200 g	Sahne
	Pfeffer
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nudeln im Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Schinken in kleine Stücke schneiden, Käse auf einer Rohkost- oder Käsereibe fein reiben. Eier, Sahne und Milch gut mit einem Schneebesen verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit reichlich Butter einfetten. Nudeln mit Schinken und gut zwei Dritteln Käse mischen und in die Form geben. Restlichen Käse darüberstreuen und alles gleichmäßig mit der Eier-Sahne-Milch übergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Dazu schmeckt knackiger Blattsalat.