

Rezept

# Lauch-Nudelauflauf

Ein Rezept von Lauch-Nudelauflauf, am 02.10.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Makkaroni	Salz
<b>500 g</b> Lauch	<b>200 g</b> gekochter Schinken am Stück
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> saure Sahne	Pfeffer
<b>4 EL</b> Butter (+ 1 TL für die Form)	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>4 EL</b> Semmelbrösel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf 4 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Makkaroni in kurze Stücke brechen und darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden, diese gründlich waschen. Den Schinken würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

---

3. Die Eier, die saure Sahne, 1 Prise Pfeffer und die Petersilie verquirlen. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Lauch darin bei schwacher Hitze 5 Min. garen.

---

4. Die Makkaroni in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Lauch und dem Schinken unter die Eiersahne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

---

5. Die Nudelmischung in die gefettete Form füllen. Die Semmelbrösel und die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen.