

Rezept

Nudel-Schinken-Gratin

Ein Rezept von Nudel-Schinken-Gratin, am 19.01.2025

Zutaten

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