

Rezept

# Nudelauflauf mit Guss

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Guss, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spiralnudeln	Salz
<b>100 g</b> gekochter Schinken	<b>3</b> Eier
<b>1/4 l</b> Milch	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	<b>500 g</b> in Stückchen portionierbarer TK-Spinat (kein Rahmspinat)
<b>3 EL</b> Semmelbrösel	<b>2 EL</b> kalte Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 440 kcal, 13 g F, 23 g EW, 58 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Schinken in Würfel schneiden.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Milch mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat kräftig würzen.

---

3. Nudeln abtropfen lassen, in einer flachen Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) mit Spinatstücken und Schinkenwürfeln mischen. Mit der Eiermilch übergießen, mit den Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, bis die Eiermilch gestockt ist. Werden die Brösel zu dunkel, Form mit Alufolie abdecken.