Rezept

# Schinken-Brokkoli-Nudeln

Ein Rezept von Schinken-Brokkoli-Nudeln, am 11.06.2025

## Zutaten

- **450 g** Brokkoli
- **50 g** Butter
- **150 g** gekochter Schinken in dicken Scheiben (vom Metzger schneiden lassen)
- **200 g** Sahne
- **2** Eigelb
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- **150 g** Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse
- **1** Zwiebel
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **500 g** gegarte Nudeln (Rohgewicht ca. 200 g; ideal: dicke Hörnchennudeln, Spirelli oder Penne)
- Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Den Brokkoli in kleine Röschen brechen (Strunk nicht verwenden) und waschen. In kochendem Salzwasser offen bei mittlerer Hitze in 3-5 Min. nicht zu weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt überbrausen, anschließend abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Käse fein reiben, den Schinken in Würfel schneiden, dabei evtl. den Fettrand entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

3. Übrige Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel darin bei schwacher Hitze langsam andünsten. Knoblauch dazupressen und die Sahne dazugießen, bei schwacher Hitze 2 Min. köcheln lassen. Gut die Hälfte vom Käse unterrühren und schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen.

4. Nudeln, Schinken und Brokkoli mischen und in der Form verteilen. Die Eigelbe mit dem Rührbesen gründlich unter die Käsesauce rühren. Die Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Nudeln gießen, mit restlichem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldgelb backen.