

Nudelaufbau mit Schinken

Schinken- Nudelaufbau

Zutaten für 2 Portionen :

200 g Hörnchen- Nudeln,
1 große Zwiebel,
20 g Butter,
50 g Erbsen (Tiefkühlware),
100 g gekochten Schinken,

Für den Eierguss :

2 Eier,
200 g saure Sahne,
2 EL Sahne,
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss.



Olivenöl zum Ausfetten der Auflaufform.

50 g Gouda oder Emmentaler geraspelt.

Zubereitung :

Die Hörnchennudeln nach Packungsangabe bissfest garen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Zwiebelwürfel in der Butter ca. 10 Min. bei geschlossenem Deckel weich dünsten ohne dass sie Farbe annehmen. Die gefrorenen Erbsen zur Zwiebelmasse geben und wenn sie aufgetaut sind noch 3 min. garen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Glasform mit Olivenöl ausfetten.

Die Halbe Menge der Nudeln einfüllen. Die Zwiebel- Erbsenmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Schinken würfeln und darauf verteilen. Die restlichen Nudeln darüber verteilen.

In einer Glasschüssel mit dem Schneebesen die Eier mit der sauren Sahne verquirlen. Die süße Sahne untermischen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss **kräftig** würzen. (Die Nudeln nehmen viel Salz auf.)

Die Eiermasse gleichmäßig über den Nudelaufbau gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 200 °C Ober- Unterhitze ca. 45 Min. offen backen. Gegen Ende der Backzeit den Nudelaufbau abdecken.

Hinweis : Die Auflaufform für den Nudelaufbau sollte so bemessen sein, dass er etwa 8 bis 10 cm hoch wird. Die Garzeit für den Nudelaufbau richtet sich nach der Auflaufform. Die Zeitangabe gilt für eine Glasform, Keramikformen brauchen länger bis sie heiß sind. Die Eiermasse muss vollständig gestockt sein.