




Schinken-Nudel-Auflauf mit Champignons und Tomaten

 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kochschinken 200 g

Cherrytomaten 250 g

Champignons, weiß 250 g

Petersilie, frisch 30 g

Fusilli 500 g

Crème fraîche 150 g

Schlagsahne 200 ml

Pfeffer, schwarz

Muskatnuss, gemahlen

Parmesan 150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Auflaufform, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen. Schinken in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 6 Min. kochen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Crème fraîche und Schlagsahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Nudeln in ein Sieb abgießen und in eine Auflaufform geben. Nudeln in der Auflaufform mit Schinken, Tomaten, Champignons, Petersilie und der Sahnemischung gut vermengen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.
3. Nudel-Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für den Nudel-Auflauf kannst du super übrig gebliebene Pasta vom Vortag verwenden. Auch Gemüsereste lassen sich hier sehr gut verwerten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 789 kcal

Kohlenhydrate 101 g

Eiweiß 42 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 24 g
