



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
300 g	Nudeln (Trockengewicht)
160 g	Schinken
180 g	Premium Bergkäse
4 EL	Crème fraîche
4	Eier
4 Zehen	Knoblauch Salz, Pfeffer
1 Stück	rote Zwiebel
2 TL	Estragonsenf
2 TL	Petersilie , gehackt
4 EL	Walnüsse , gehackt
6 Scheiben	Premium Hartkäse (z.B. Gouda, Almkönig, etc.)

Nudel-Joghurt-Auflauf mit Schinken

Entdecken Sie den köstlichen Nudel-Joghurt-Auflauf mit Schinken. Dieses herzhaft-cremige Gericht vereint Nudeln, Schinken und würzigen Käse zu einem wahren Gaumenschmaus. Perfekt für die ganze Familie.

Anleitung

Zubereitung

1. Zunächst die Nudeln in Salzwasser kochen und den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Dann Crème fraîche, Joghurt, Eier, zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Walnüsse mit einem Schneebesen in einem hohen Gefäß verquirlen.
3. Nun Schinken in Würfel oder Streifen schneiden, Bergkäse raspeln, Zwiebel hacken und alles mit den Nudeln vermischen.
4. Danach eine Auflaufform ausbuttern, Nudelmischung in die Form geben, die Joghurtmischung darüber verteilen und die Gouda-Scheiben drauflegen.
5. Zum Abschluss im Backofen ca. 30 Minuten bei Oberhitze backen bis der Käse knusprig braun wird.

Nährwerte pro Portion

29 g Fett 27 EW 21 Kohlenhydrate 469 kcal 1.8 BE

SalzburgMilch



Ein Rezept der:
AMA Marketing