

Rezept für Nudel-Brokkoli-Auflauf

VON Lena

ZUTATEN

300 gr Nudeln

1 Kopf Brokkoli

Gewürze

200 Gr Schlagsahne

200 MI Milch

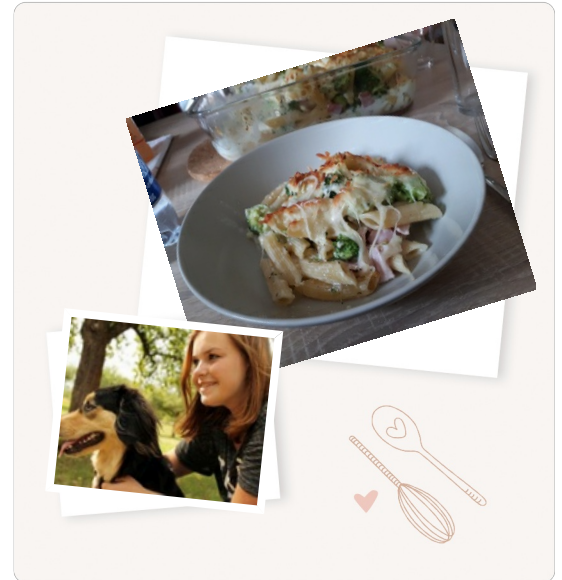
2 TL Gemüsebrühe

200 Gr geriebenen Gouda

100

Gr Gekochten Schinken

1 Ei



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
5 Min

ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser kochen und abgießen. Den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und für ca. 5 Minuten garen lassen (auch in Salzwasser). Nudeln und Brokkoli in eine gefettete Form geben.

Schinken in Scheiben schneiden. Sahne, Milch und Ei miteinander verquirlen. Anschließend nach belieben würzen und den Schinken dazu geben. Anschließend in die Auflaufdorm geben. Den geriebenen Gouda drüber streuen. Bei 180 Grad Umluft solange backen bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Ich habe es meist 15-20 Minuten drinne.



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.