

Rezept für Nudel-Brokkoli-Schinken Auflauf

VON Jennifer

ZUTATEN

500

g deiner Lieblingsnudeln

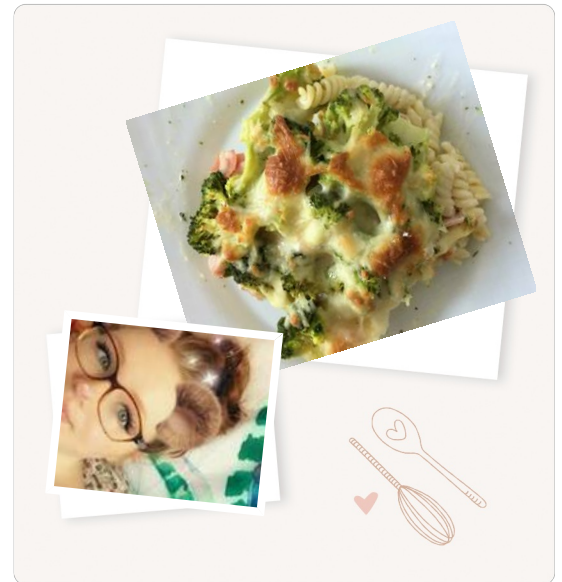
500 g Brokkoli

200 g Schinken

1 Becher Schmand

200 ml Milch

170 g Reibekäse



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
45 Min

ZUBEREITUNG

Koche deine Lieblingsnudeln und heize den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.

Wasche und schneide den Brokkoli in mundgerechte Stücke und koche diesen weich. Für mehr Geschmack auch gerne in Gemüsebrühe.

Während alles kocht, schneidest du deinen Schinken in Würfel.

Um die Soße herzustellen, vermischst du Schmand und Milch. Danach schmeckst du es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.

Sobald du die Nudeln und den Brokkoli abgetropft hast, gibst du alles in eine Auflaufform und mischst den Schinken unter.

Nun gibst du die Schmandsoße dazu und verteilst deinen Lieblingskäse darüber.



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

ZUBEREITUNG

Geschmack) ist dein Essen fertig. Lass es dir schmecken <3



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