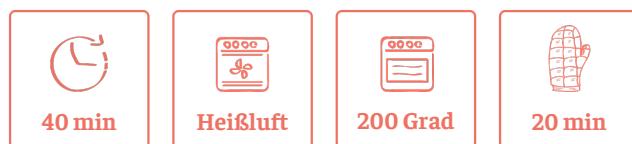


# SCHNELLER NUDELAUFLAUF



★★★★★ 4.9 bei 68 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- 2** In der Zwischenzeit die Eier mit dem Schlagobers fein gehackter Zwiebel & Knoblauch und den Kräutern verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen.  
Den Schinken in Streifen und den Käse würfelig schneiden.
- 3** Die Nudeln absieben und mit 3/4 des Schinkens verrühren. Die Menge auf die Gläser (oder in die Auflaufform) aufteilen. Danach den restlichen Schinken und den Käse darauf verteilen.
- 4** Danach den Guss auf die Gläser aufteilen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten überbacken bis sich oben eine knusprige, goldgelbe Schicht bildet.



In den Gläsern kann der Auflauf danach auf für einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt und bei Bedarf aufgewärmt werden.

Außerdem kann der Nudelauf so auch tiefgekühlt werden.



## Zutaten

FÜR 6 GLÄSER 350 ML // EINE AUFLAUFORM

- |        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 300 g  | Hörnchen Nudeln                       |
| 3      | Eier                                  |
| 200 ml | Schlagobers                           |
|        | Kräuter nach Wahl                     |
| 3 EL   | (Schnittlauch, Basilikum, Petersilie) |
| 1      | Zwiebel                               |
| 1      | Knoblauchzehe                         |
| 300 g  | Schinken                              |
| 200 g  | Käse (Emmentaler)                     |
|        | Salz / Pfeffer                        |