
Typ: Pasta

Quelle:

Bemerkungen: Habe ich in Hamburg gemacht, und die Kinder haben das gern gegessen! Quelle ist wahrscheinlich Chefkoch.de

Zutaten: 500 g Nudeln, (am besten passen Tortiglioni, können aber auch andere sein, aber nicht zu kleine)
350 g Schinken, mageren gekochten am Stück
2 Becher Crème fraiche
1 große Zwiebel
4 Zehein Knoblauch
Pfeffer
Salz
Würfel Brühe, nach Geschmack
100 g Käsel (Gouda, Emmentaler oder Büffelmozzarella)
2 EL Olivenöl
200 ml Wasser

Rezept: Den gekochten Schinken in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nudelwasser aufsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und dann in sehr kleine Würfel schneiden.

2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne glasig braten.

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Erst wenn das Nudelwasser kocht, das Salz zugeben, sonst können die Nudeln bitter schmecken, Nudeln kochen.

200 ml Wasser zum Kochen bringen und den/die Brühwürfel sowie die Creme fraiche (Legere) darin auflösen. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch in den Sud geben.

Den Käse reiben oder in dünne Scheiben schneiden.

Nachdem die Nudeln fertig gekocht sind, diese gut abtropfen lassen. Jetzt den gewürfelten Schinken mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Nudeln vermischen. Die Schinkennudeln in die Auflaufform geben, den Sud vorsichtig über die gesamte Fläche der Form gießen und den Parmaschinken darüber verteilen. Zum Schluss den geriebenen/geschnittenen Käse auf den Parmaschinken geben und bei geöffneter Form in den Backofen geben.

Wenn der Käse eine leicht goldgelbe Farbe angenommen hat und vollkommen zerlaufen ist, die Form herausnehmen und servieren.